

**Российская Федерация**  
**Отдел образования**  
**Администрации Целинского района Ростовской области**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**Хлеборобная средняя общеобразовательная школа №5**

---

347776 Ростовская область Целинский район с.Хлеборобное, ул. Советская,17  
Тел.: 8(86371)9-44-13,(факс) 9-44-13, 9-44-02 (бухгалтерия) , E-mail: [nikitinava.nikitina@yandex.ru](mailto:nikitinava.nikitina@yandex.ru)

---

Акт №3  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ Хлеборобная СОШ№5

17.11.2021г.  
Время: 09.20

с.Хлеборобное

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Хлеборобная СОШ№5

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Веселкова А.В., завхоз МБОУ Хлеборобная СОШ№5;
2. Стародубцева Н.Г., заместитель директора по ВР;
3. Хомутова И.И., учитель математики;
4. Фетисова Н.А, учитель начальных классов;

Члены родительской общественности:

5. М.П.Пашкевич

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Хлеборобная СОШ№5.

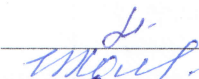
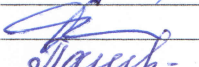
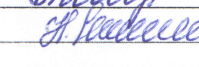


На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 27 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	А.В. Веселкова
	И.И. Хомутова
	Н.А. Фетисова
	М.П. Пашкевич
	Н.Г. Стародубцева