

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

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

17.01.2022 г.
Время: 11.05

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.

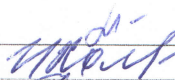
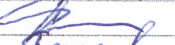

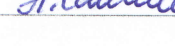

На момент проверки установлено:

- 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.

- 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