

**по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «СШ №18» г. Ачинска Красноярского края**

23.11.2023

Время: 11 часов 00 минут

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СШ №18» г. Ачинска Красноярского края, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Зеленко А.С., Сумина О.А, Локтионова Т.В. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СШ №18» г. Ачинска.

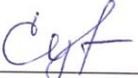
На момент проверки установлено:

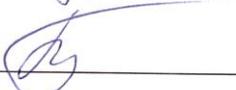
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- Школьной столовой на 23 было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся;
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой 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 или куртка, брюки, 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;
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- 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:** в МБОУ «СШ №18» г. Ачинска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Зеленко А.С. 

Сумина О.А. 

Локтионова Т.В. 

Ответственный за организацию питания в ОУ  И.В. Агеева