

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ г. Кургана «СОШ №9».

Дата проведения контроля: 17.11.2022г.

Время: 09:30ч.

Цель проведения общественного контроля: организация работы столовой в МБОУ г. Кургана «СОШ №9», предоставление горячего питания школьникам.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Павлухина И.С. – заместитель директора по УВР, председатель комиссии;

Байкалова М.С. – социальный педагог, член комиссии;

Гаврилова Ольга Стефановна - родитель, член комиссии;

Левицкая Оксана Владиславовна – родитель, член комиссии;

Титова Алёна Александровна - родитель, член комиссии;

Пландо Регина Игоревна - родитель, член комиссии;


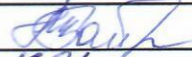
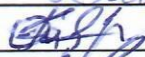


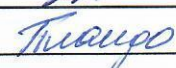
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка школьной столовой в МБОУ г. Кургана «СОШ №9».

На момент проверки установлено:

- документы по организации питания имеются в полном объеме; Представлены приказы «Об организации питания обучающихся МБОУ г. Кургана СОШ №9» (корпус 1) в 2022-2023 учебном году № 143 от 31.08.2022г.»; «Об усилении контроля организации и качества питания в МБОУ г. Кургана «СОШ №9» №147 от 31.08.2022г.»; «О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год» № 144 от 31.08.2022г.»;
 - на сайте школы размещено двухнедельное меню;
 - в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов;
 - работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
 - столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же шкафами для её хранения около раздаточной линии;
 - моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
 - не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой;
 - обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
 - для мытья рук установлены умывальные раковины;
 - Блюда соответствуют меню;
 - Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности;
 - Завтрак
 - Выход, гр
 - Результаты взвешивания, гр
- | | | |
|----------------------|--------|--------|
| Жаркое с мясом | 60/190 | 60/190 |
| Кефир с сахаром | 200/10 | 200/10 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 20 |
- Объем несъедобности приготовленных блюд составил примерно 6,1 кг — 11,553%

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

	Павлухина И.С.
	Байкалова М.С.
	Гаврилова О.С.
	Левицкая О.В.
	Титова А.А.
	Пландо Р.И.