

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Кокрекская СОШ».

11.10.2023.
Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Кокрекская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Курамагомедов Ибрагим Магомедович, - ответственный за организация горячего питания
Шахбанова Саида Нажмудиновна- председатель профкома.
Гасанова Халимат Джабраиловна – член профкома. Учитель русского языка и литературы
Омаров Магомедали Имангазалиевич – Председатель комиссии.
Булачева Аминат Артабилавовна– родитель 4б класса
Алиева Хаписат Байсуковна – родитель 3а класса
Юнусова Асма Сахрудиновна– родитель 2 г класса
Нуриева Айшат Магомедовна – родитель 1г класса
Абдусаламова Мадина Магомедовна – родитель 1б класса
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Кокрекская СОШ».

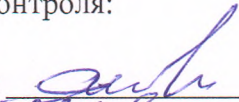

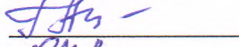

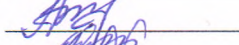

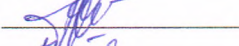
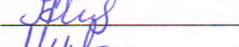
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников с 1 по 4 классов,
- Школьной столовой на 11 октября 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.
- 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 МКОУ «Кокрекская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Курамагомедов Ибрагим Магомедович	
Шахбанова Саида Нажмудиновна	
Гасанова Халимат Джабраиловна	
Омаров Магомедали Имангазалиевич	
Булачева Аминат Артабилавова	
Алиева Хаписат Байсуковна	
Юнусова Асма Сахрудиновна	
Нуриева Айшат Магомедовна	
Абдусаламова Мадина Магомедовна	