

**Акт № 3**  
**по итогам проведения общественного контроля питания**  
**в МБОУ СОШ № 9**

19.09.2024.

Время: 09.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 9

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Ярыгина Ю.В

Горбенко А.О.

Тхай Е.И.

Фисенко Л.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 9

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 19 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что кухрабочей 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 также шкафами для ее хранения.
- Уборка столовой 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 столовой на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Кухрабочая обеспечена специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- Кухрабочая к работе допущена, пройден медицинский осмотр в установленном порядке, имеет профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе.
- 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 СОШ № 9 организовано предоставление горячего питания школьников со 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Ярыгина Ю.В

Горбенко А.О.

Тхай Е.И.

Фисенко Л.А.