

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Вербенская средняя школа»  
Николаевского муниципального района Волгоградской области  
(МОУ «Вербенская СШ»)**

---

**Акт № 3**

по итогам проведения общественного контроля

12.02.2021 г.

Время: 10.00

Цель проведения: общественный контроль предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Члены комиссии общественного контроля по питанию: Семененко Н.А  
Готврит Е.А, Бегусова Н.Н

Настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Вербенская СШ».


На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- 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
- для мытья рук установлены умывальные раковины



- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)
- заведующий хозяйством следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся

**Вывод:** 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.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  Семенов Н.А.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  Готфрид Е.А.

\_\_\_\_\_  Бегусова Н.Н.