

Протокол №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 6 х. Комаров

29.11.2021.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 6 х. Комаров

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Ушакова Е.В. - председатель школы, член комиссии;
Степанова О.А. - член Родительского комитета;
Зыкова Л.Е. - пр.ПК школы, учитель начальных классов, член комиссии;
Власова А.В. - заведующий хозяйством;
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 6 х. Комаров.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации, питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовая посуда соответствуют санитарным нормам и правилам;
- правила личной гигиены обучающихся соблюдены;
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- температура готовых блюд соответствует требованиям
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся
 - 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.
 - Кварцевание, проветривание проводится ежедневно с внесением записи в журнал.
- 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.
- в наличии имеется необходимый инвентарь, посуда, моющие и дезинфицирующие средства, санитарная одежда и одноразовые перчатки.
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Установлено что % пищи не съеданной обучающимися на момент проверки составляет 5%

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

Члены комиссии роди контроля:

Ушакова Е.В. *Ушакова*

Степанова О.А. *Степанова*

Зыкова Л.Е. *Зыкова*

Власова А.В. *Власова*

Таммиш В.Т. *Таммиш*