

### Акт №3

по итогам проведения общественного родительского контроля питания в  
МБОУ СОШ №25 имени Г.И. Игнашкина станицы Новомалороссийской  
12.11.2020  
Время: 11.10

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в,  
МБОУ СОШ №25 имени Г.И. Игнашкина станицы Новомалороссийской и организация работы  
столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Золотарева Г. Н., Г.Н. Неваляная,  
Ступникова А. В., Щербанева А. Г. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка  
в школьной столовой МБОУ СОШ №25 имени Г.И. Игнашкина

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.
- 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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 №25 имени Г.И. Игнашкина станицы Новомалороссийской организовано предоставлено горячее питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Золотарева Г. Н. \_\_\_\_\_  
Г.Н. Неваляная \_\_\_\_\_  
Ступникова А.В. \_\_\_\_\_  
Щербанева А.Г. \_\_\_\_\_