

**Акт №2**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МБОУ «Левинская НОШ».**

25.10.2023 г.

Время: 12.10

**Цель проведения общественного контроля:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Левинская НОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дементьев И.В., Седусова К.А., Морозова Т.В. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Левинская НОШ»

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс 100%
2. На 25.10.2023г школьной столовой было предложено следующее меню:

- Салат из свежих помидор 100г
- Борщ с св. капустой 250г,
- Рыба, запеченная по -русски с картофелем 240г
- Компот из сухофруктов 200г
- хлеб высший сорт 40г.

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт

3. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
5. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
6. Висит график посещения столовой учащимися.
7. Уборка обеденного зала проводится после приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
8. В школьной столовой питаются 5 человек, из них получают бесплатные обеды 5 учащихся 1-4 классов.
9. За каждым учащимся закреплено место в столовой.
10. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
11. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
12. При входе в столовую дежурные обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом, установлены 2 электрополотенца.
13. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
14. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
15. Во время приема пищи учащимися в столовой находится дежурный классный руководитель.

16. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

17. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

18. Технология приготовления блюд соблюдается.

19. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПиН.

20. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание

- 3 порции ( рыба, запеченная по-русски с картофелем) для начальной школы.
- 3 порции (салат из свежих помидор) для начальной школы.
- Недовеса порций не выявлено. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню второе блюдо (240 г), салат 100г.

**Вывод:** комиссия установила, что

- школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.
- Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет,

Члены комиссии общественного контроля:

Дементьев И.В. 

Седусова К.А. 

Морозова Т.В. 