

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

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля

25.02.2025 г.

Время: 10.00

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

Члены комиссии общественного контроля по питанию: Колесниченко А.М.,
Цверкунова Н.Г., Таранова В.А.

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

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 10 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 приготовления 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 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии: _____ Колесниченко А.М.

Члены комиссии: _____ Цверкунова Н.Г.

_____ Таранова В.А.