

# Акты общественно-экспертной комиссии по организации и качеству питания обучающихся МБОУ ООШ №1 г. Кирова

## Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в основной школе №1 г. Кирова.

20.03.2023.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в основной школе №1 г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Борисова Н.И.

Колпащикова Н.В.

Коробова Н.Ю.

Кадочникова Е.П.

Иванова Н.В.

Качина М.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой основной школы №1 г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов,
- Школьной столовой на 08 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 местами 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

## Акты общественно-экспертной комиссии по организации и качеству питания обучающихся МБОУ ООШ №1 г. Кирова

---

- 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 основной школе №1 г. Кирова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Борисова Н.И.

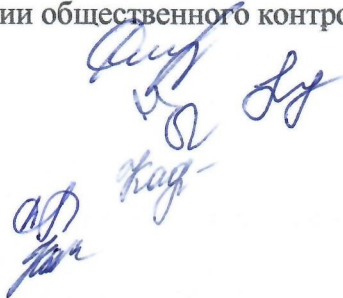
Колпащикова Н.В.

Коробова Н.Ю.

Кадочникова Е.П.

Иванова Н.В.

Качина М.А.



Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left. The signatures are: a large stylized signature for Borisova N.I., a signature for Kolpashnikova N.V., a signature for Korobova N.Yu., a signature for Kadochnikova E.P., a signature for Ivanova N.V., and a signature for Kachina M.A.