

Акт № 1
по результатам общественного контроля (экспертизы) общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питанием обучающихся
МКОУ «Старковская СОШ»

Дата проверки: 25 сентября 2023 г.

Время проверки: 10:40.

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

Задачи проверки:

1. Проверка исправности технологического оборудования пищеблока.
2. Входной контроль за соблюдением норм привоза продуктов.
3. Проверка условий и сроков хранения продуктов.
4. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции питания в соответствии с предварительным заказом.
5. Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота).
6. Соответствие графика режима питания и условий приема пищи и гигиенических требований обучающимся

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:

- 1) заместитель директора по ВР Дюмина В.А. – председатель комиссии,
 - 2) председатель профсоюзного комитета Кондратьев А.В. – заместитель председателя комиссии,
 - 3) председатель родительского комитета Парфёнова Т.А. – секретарь комиссии,
 - 4) обучающаяся 10 класса Парфёнова В.А. – член комиссии,
 - 5) преподаватель – организатор ОБЖ Алябьева Л.М. – член комиссии
- при участии буфетчика Рудаковой Е.С. провела проверку соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- готовая продукция поступает в столовую с документацией, которая подтверждает ее качество и безопасность;
- примерное десятидневное меню и пища соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу Президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малоимущие, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;
- при входе осуществляется обработка рук дез. средствами);
- технологическое оборудование пищеблока (мармит, чайник, микроволновка) исправны;
- привоза продуктов осуществляется строго по заказу;
- хранение продуктов не осуществляется;
- вся готовая продукция в соответствии с предварительным заказом идет на питание обучающихся. В случае отсутствия ребенка, на которого была заказана продукция, его порция отдается ребенку из малоимущей семьи с составлением соответствующего акта;

- личная гигиена сотрудниками пищеблока соблюдается (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота);
- график режима питания и условий приема пищи и гигиенических требований обучающимися соблюдаются.

Выводы: комиссия установила, что буфет - раздаточная соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:



	Дюмина В.А.
	Кондратьев А.В.
	Парфёнова Т.А.
	Алябьева Л.М.
	Парфёнова В.А.