

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Алцынхутинская средняя общеобразовательная школа имени Г.О.Рокчинского»
ИНН 0804007260

359124, Республика Калмыкия, Кетченеровский район, пер. Заливной, 4
т. 88473596229

Акт

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Алцынхутинская СОШ имени Г.О.Рокчинского»

18 января в МКОУ «Алцынхутинская СОШ имени Г.О.Рокчинского», комиссией по контролю организации питания обучающихся, в составе: педагога- организатора по ВР Санджиевой Е.Ю.,

и представителями родительской общественности: Кектышевой Д.В. (4 и 10 классы) и Дубровиной Н.Г..(9 класс, 10 класс)

была проведена проверка школьной столовой. Задачей комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- общественная экспертиза питания обучающихся
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Санджиева Е.Ю., Дубровина Н.Г, Кектышева Д.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Алцынхутинская СОШ имени Г.О.Рокчинского»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием обучающимся школы с 1- 11 класс,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;

- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами
- у входа для мытья рук имеются 2 умывальника с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, перчатки, маски).
 - 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
 - Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся
 - На сайте школы размещена информация о горячем питании в школе(меню,приказы об организации питания,номер телефона горячей линии)

Вывод: в МКОУ «Алцынхутинская СОШ имени Г.О.Рокчинского» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Санджиева Е.Ю. 

Дубровина Н.Г. 

Кектышева Д.В. 