

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»

29 ноября 2022 в МКОУ «Алцынхутинская СОШ имени Г.О.Рокчинского», комиссией по контролю организации питания обучающихся, в составе: педагога- организатора Сан- джиевой Е.Ю., и представителями родительской общественности: Берюкаевой Ю.В., (2 и 7 класс) и Аманкаевой Б.Н.(6 класс)

была проведена проверка школьной столовой. Задачей комиссии по контролю за орга- низацией питания обучающихся являются:

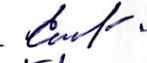
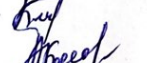
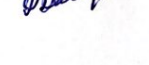
- общественная экспертиза питания обучающихся
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

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 холодильнике 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:

Пугачева И.И. – 
Санджиева Е.Ю. – 
Берюкаева Ю.В. – 
Аманкаева Б.Н. – 