

Акт №3  
по итогам проведения контроля питания в  
МАОУ «Бардымская гимназия им.Г.Тукая»

19.11.2020.

Время: 19.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Бардымская гимназия им.Г.Тукая», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Филинова Ф.С.- заместитель директора по ВР, Куштанова А.Н. – представитель родительской общественности 2 «В» класса, Мусина Л.И. – классный руководитель 5 «В» класса составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Бардымская гимназия им. Г. Тукая»

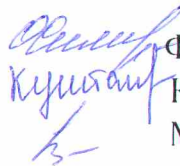
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием обучающихся гимназии;
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- 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.
- Уборка обеденных залов проводится 2 раза ( в обед и после ужина). 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 обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте есть меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.

- 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.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:



Филинова Ф.С.

Куштанова А.Н.

Мусина Л.И.