

### Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина, г. Армавир

17.11.2022.

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина г. Армавира, организация работы буфета-раздаточной.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Боброва Е.В., Костровская Е.Ф., Кондратцева Н.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в буфете-раздаточной МАОУ лицея №11 им. В.В. Рассохина, г. Армавир

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в буфете-раздаточной МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина, г. Армавир

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Буфете-раздаточной на 17 ноября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся по десятичному циклическому меню.
- Комиссией установлено, что работниками буфета 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.
- Буфет- раздаточная 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 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, резки 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в лицее, 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 МОАУ лицее №11 им. В.В. Рассохина г. Армавира организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета-раздаточной и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кондратцева Н.В.

Костровская Е.Ф.

Боброва Е.В.

