

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ лицея № 11
им. В.В. Рассохина
А.М. Абелян

Акт №6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина г. Армавира

17.03.2023.

Время: 9.25.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Кондратцева Н.В., Силина Л.А., Боброва Е.В.

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

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина г. Армавира размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.
- Буфете-раздаточной на 17 марта было предложено 3 вида меню (горячий завтрак для 1 и 4 классов, горячий завтрак для 5-11 классов, обед для 2 и 3 классов). Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).

- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном предпочитают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье - сладкий чай.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МОАУ лицее №11 им. В.В. Рассохина г. Армавира 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:

Кондратцева Н.В.

Силина Л.А.

Боброва Е.В.