

Акт № 7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ Кокрекская СОШ

Дата проведения: 19.01.2023

Время: 13.25

Тема: организация и контроль за питанием обучающихся.

Цель проведения общественного контроля:

предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Кокрекская СОШ организация работы столовой, контроль за удельным весом не съедаемой школьниками пищи по обедам.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Курамагомедов Ибрагим Магомедович, - ответственный за организация горячего питания

Дибирова Хаят Магомедовна - председатель профкома.

Гасанова Халимат Джабраиловна – член профкома. Учитель русского языка и литературы

Омаров Магомедали Имангазалиевич – Председатель комиссии.

Магомедова Аминат Асхабалиевна– родитель 4в класса

Алиева Хаписат Байсуруковна – родитель 2 а класса

Магомедова Асият Магомедрасуловна – родитель 4а класса

Булачова Аминат Артабиловна – родитель 3б класса

Гамзиева Хадижат Гусеновна – родитель 4б класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Кокрекская СОШ».

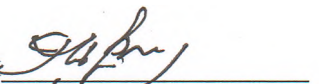
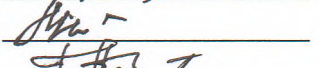
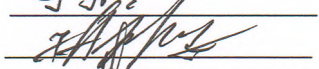
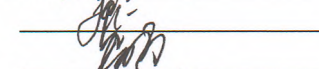
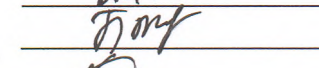
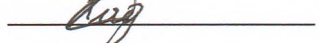

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- школьной столовой на 19 января было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
- комиссией установлено, что работниками столовой 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.
- уборка обеденного зала 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 обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
- в обеденном зале на видном месте меню.
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- для мытья рук установлены умывальные раковины.
- 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.
- с целью контроля за удельным весом не съедаемой школьниками пищи по завтракам и обедам были проведены взвешивания порций, процент не съедаемой пищи составил: 4% по обедам.

- запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в МКОУ Кокрекская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Курамагомедов Ибрагим Магомедович	
Дибирова Хаят Магомедовна	
Гасанова Халимат Джабраиловна	
Омаров Магомедали Имангазалиевич	
Магомедова Аминат Асхабалиевна	
Алиева Хаписат Байсуруковна	
Булачова Аминат Артабиловна	
Гамзуева Хадижат Гусеновна	