

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Цалык»
363014, Республика Северная Осетия – Алания, Правобережный район, с Цалык,
ул. Хетагурова, 7, тел.: +7-86737-55513**

Акт № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией общественного контроля

Дата проверки: 19.12.2024 г.

Время проверки: 11-35 час.

Цель проверки: Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Общественный контроль по питанию в составе:

- ✓ Гамаева Р.Х. – председатель комиссии,
- ✓ Годжиева Д.Э. – заместитель директора по УВР,
- ✓ Пухаева А.М. – заместитель директора по ВР,
- ✓ Айларова М.Т. – главный бухгалтер,
- ✓ Зибцева М.А. – учитель начальных классов, председатель ПК ОУ,
- ✓ Кодоева Л.М. – медицинская сестра,
- ✓ Хугаева Д.Т. – председатель общешкольного родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 19 декабря 2024 года комиссией общественного контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

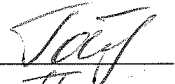
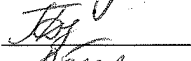
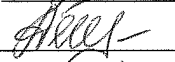

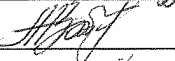
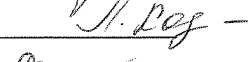
1. В наличии имеется график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
2. График дежурства учителей и администрации;
3. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
4. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
5. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
6. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. Члены комиссии общественного контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
8. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

9. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
10. Все классные руководители сопровождают свои классы.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Выводы:

1. Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное федеральное меню, которые размещены на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственная по питанию следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией общественного контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Комиссией общественного контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Гамаева Р.Х. 
2. Годжиева Д.Э. 
3. Пухаева А.М. 
4. Айларова М.Т. 
5. Зибцева М.А. 
6. Кодоева Л.М. 
7. Хугаева Д.Т. 