

**Акт**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МОАУ «СОШ №10 г.Новотроицка»**

**Время: 11.00**

**07.09.2022г.**

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОАУ «СОШ №10 г.Новотроицка»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Трубина Ольга Ивановна – заместитель директора;

Ирискина Зинаида Ивановна – медицинский работник;

Науменко Татьяна Андреевна – председатель профсоюзного комитета;

Сапарова Анастасия Витальевна - представитель родительского комитета (11 класс).

Арисова Регина Салаватовна - представитель родительского комитета (6Б класс).

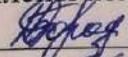
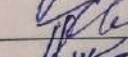

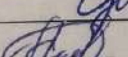
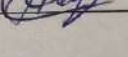
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ «СОШ №10 г.Новотроицка»

На момент проверки установлено:

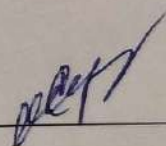
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОАУ «СОШ №10 г.Новотроицка» 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:

 Трубина О.И.  
 Ирискина З.И.  
 Науменко Т.А.  
 Сапарова А.В.  
 Арисова Р.С.

С актом ознакомлена: зав.производством



Шутова С.В.