Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Ергачинская СОШ»

06.10.2021.
Время: 9.00-12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Ергачинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Председатель комиссии: **Голузина А.В.**, ответственный за организацию питания в школе.;
Члены комиссии:
заместитель директора по УМР – **Черепахина Н.А.**
представители родительской общественности:
Фахрушатова Светлана Борисовна, (по согласованию)- родитель 1 класса,
Завадская Татьяна Анатольевна, (по согласованию)- родитель 2 класса,
Саенко Хамдия Гафуровна (по согласованию) – родитель 3 класса,
Ганеева Лидия Наилевна (по согласованию) – родитель 4 класса,
Голузина Анастасия Васильевна (по согласованию) – родитель 5 класса,
Новоселова Ксения Александровна, (по согласованию)- родитель 6 класса,
Меньшикова Евгения Павловна (по согласованию)- родитель 7 класса,
Летова Анна Александровна (по согласованию)- родитель 8 класса,
Кокшарова Анастасия Сергеевна, (по согласованию)- родитель 9 класса,
Васильевых Светлана Витальевна, (по согласованию)- родитель 10 класса,
Шейпак Галина Михайловна, (по согласованию)- родитель 11 класса,
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ергачинская СОШ»

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 классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- 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;
- 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.