

**Акт № 1**  
**по итогам проведения общественного контроля питания**  
**в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска**

**31.01. 2024 г.    Время: 09.10**

**Присутствовали:**

Повар - Мабенджиева О. А  
Ответственный за питание: Шульга Е.В.  
Председатель Совета школы- Сариева Н.Н.  
Родители: Тихоновская С.В  
Ткаченко Д.В.

- 1. Организация питания учащихся;**
- 2. Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.**
- 3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;**
- 4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.**
- 5. Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.**


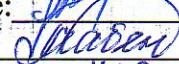
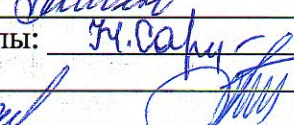
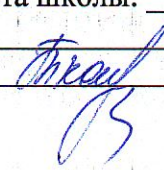
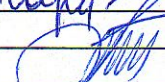
Члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов для оздоровления учащихся. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

**На момент проверки установлено:**

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей У входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети. Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

**Рекомендации:**

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.
3. На столы поставить салфетницы.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О.А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Тихоновская С.В
		Ткаченко Д.В.