

#### Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

30.12.22.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шульгина Л.И.

Елькина В.М.

Медведева Н.В.

Перевозчикова Н.В.

Смирнова С.А.

Яковлева Т.А

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова.

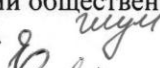
На момент проверки установлено:


- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МАОУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.
- Школьной столовой на 12 сентября было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.

- Учащиеся 1-6 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

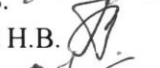
**Вывод:** в МОАУ СОШ с УИОП № 37 г. Кирова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Шульгина Л.И. 

Елькина В.М. 

Медведева Н.В. 

Перевозчикова Н.В. 

Смирнова С.А. 

Яковлева Т.А. 