

АКТ № 3

**по итогам проведения общественного контроля питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 2»
города Чебоксары Чувашской Республики**

19.11.2021
Время: 12:00

Цель проведения общественного контроля – предоставление горячего питания учащимся в МБОУ «Лицей № 2» г. Чебоксары, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гордова Екатерина Сергеевна,

Лаврентьев Анатолий Генрихович

составили настоящий акт о том, что 19 ноября 2020 года в 12:00 была проведена проверка в столовой МБОУ «Лицей № 2» г. Чебоксары.

На момент проверки установлено:

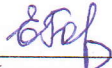
- в плановом порядке идёт обеспечение горячим питанием учащихся 9-11 классов;
- в столовой лицея на 19 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся;
- комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии;
- уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
- моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором лицея, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий;
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой;
- не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук установлены умывальные раковины;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);

- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- медицинский работник следит за организацией питания в лицее, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- запрещённые продукты в питании учащихся не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

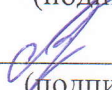
Вывод: в МБОУ «Лицей № 2» г. Чебоксары организовано предоставление горячего питания учащимся с 9 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой лицея и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Гордова Е.С.


(подпись)

Лаврентьев А.Г.


(подпись)