

**Результаты
работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания
обучающихся**

№	Мероприятия	Дата проведения	Результаты проверки
1	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Контроль формирования списка питания	Ежемесячно	Работа выполняется в полном объеме. Списки формирует социальный педагог в приказе на основании заявлений родителей.
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	1 раз в квартал	График посещения столовой имеется на входе в столовую и на сайте школы. Посещения столовой обучающимися соблюдается в соответствии с графиком.
3	Контроль за выполнением проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий	Ежемесячно	Мероприятия проводятся в соответствии с графиком и вносятся в специальные журналы, в которых ежедневно отражается проведение всех профилактических и дезинфекционных мероприятий. Дезинфицирующие средства и антисептики в наличии.
4	Контроль за порядком обеспечения питанием детей	1 раз в квартал	Дети обеспечены питанием в соответствии с категориями питающихся, стоимостью питания и по графику питания в столовой на основании приказа.
5	Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	1 раз в неделю	В помещениях чисто, сухо, членистоногие отсутствуют. Уборка помещений проводится каждый день, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Контроль над качеством поступающих продуктов и температурный режим хранения продуктов выполняется. Весь инвентарь в пищеблоке пронумерован.
6	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных требований при приготовлении	Ежемесячно	Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами и СанПиНом, результаты проб внесены в бракеражный журнал. При контрольном взвешивании было выявлено, что вес порции соответствует норме. Санитарные требования при

			приготовлении блюд соблюдены.
7	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Суточные пробы имеются, контроль ведет бракеражная комиссия. Пробы находятся в холодильнике, подписаны.
		Ежемесячно	Суточные пробы имеются. Находятся в холодильнике, пробы подписаны.
8	Мониторинг ведомостей питания классных руководителей	Ежемесячно	Проводится на основании ежедневных заявок на питание и табелей питания по классам.
9	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Бракеражные журналы стандартные, ведутся в соответствии с требованиями, заполняются своевременно.
		1 раз в квартал	
10	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Ведение документации в полном объеме, на основании приказов и постановлений.
11	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	В зале столовой установлены раковины для мытья рук и электросушилки. При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников.
		Ежемесячно	
12	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются документы о соответствии качества, ведется график сменности воды.
		Ежемесячно	
13	Проверка состояния оборудования школьной столовой	Ежемесячно	Все оборудование в столовой на момент проверки в рабочем состоянии, произведена замена старого оборудования на новое.
14	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежемесячно	Температурный режим соответствует требованиям хранения товара и вносится ежедневно в специальный журнал.
15	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Уборочный инвентарь имеется в полном объеме, подписан и находится в специально отведенном помещении, дезинфицирующие средства

			имеются в полном объеме с запасом, находятся в специально отведенном месте. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкцией.
16	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежемесячно	Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются, продукты свежие, соответствуют ГОСТу и др. требованиям, прописанным в контрактах. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено.

Рекомендации:







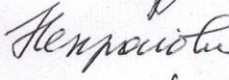
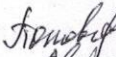

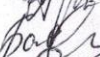



- 1) Классным руководителям провести классный час для учащихся 1 -11 классов на тему: «Пищевые риски, продукты, опасные для здоровья».
- 2) Систематическое осуществление общественно-административного контроля за организацией питания обучающихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах:

1-ый экземпляр – канцелярия МОУ СОШ №3.

2-ой экземпляр – председатель группы родительской общественности.

Члены комиссии:


 Н.Л. Галяутдинова

 Ю.В. Тихониск

 И.В. Масленникова

 И.В. Степанова

 С.В. Савватеева

 Н.А. Благовина

 Е.А. Некрасова

 Н.Н. Попова

 К.В. Палюсова

 В.В. Асриева

 С.В. Басова

 О.В. Семенова

 М.Б. Воллович