

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ПОСЕЛЬЯ»
(МОУ «СОШ Поселья»)**



**НЮТАГАЙ ЗАСАГАЙ
ЮРЭНХЫ
БОЛБОСОРОЛОЙ ЭМХИ
ЗУРГААН
«ЮРЭНХЫ
БОЛБОСОРОЛОЙ
ПОСЕЛИИН ДУНДА
НУРГУУЛИ»**

Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Поселье, пер. Школьный, здание 2,
тел. (3012)379597, posele2020@mail.ru

Акт №2

По итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СОШ Поселья» Иволгинского района.
03.03.2022.

Время: 11:50 (большая перемена)

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации
питания в МОУ «СОШ Поселья»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Балданова Надежда Васильевна – родительница 5а, 9а классов.

Цыремпилова Марта Баировна – родительница -9а, 1 Е класса.

Хромых Елена Николаевна – родительница 4а класса.

Ринчинова Виктория Батоевна – родительница 1е, 5а классов.

Скоробогатова Анна Викторовна – родительница 7а, 9б классов.

Раднаева Лариса Баировна – родительница 10 Б класса.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МОУ «СОШ Поселья».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с
документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с
требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания
младших школьников;
- питание учеников младших классов развешено по времени в соответствии с новыми
СанПиНами.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество
обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья
столов, тарелки чистые, без сколов.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 12 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, блюда соответствуют заданному меню.

Меню на 03.03.2022:

| | | |
|---------------------------------------|--------|---|
| Хлеб | 50 | - |
| Каркадэ | 200 | - |
| Яблоко | 1 шт. | - |
| Сыр | 20гр | - |
| Каша вязкая молочная из рисовой крупы | 200/10 | |

Блюда подаются в горячем виде, по графику питания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии общественного контроля:

Балданова Н. В

Цыремпилова М.Б

Хромых Е.Н

Ринчинова В.Б

Скоробогатова А.В

Раднаева Л.Б