



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский муниципальный округ село Нунлигран ул. Кергау дом 2 телефон-факс (842735)26-317
school-nunligran@mail.ru

Акт № 07
проверки организации питания летней оздоровительной площадки
при МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран общественной комиссией по контролю за
организацией питания воспитанников.

«21» июля 20 25 г.

Мы, представители общественного контроля по питанию:

1. Эйненкеу В.С. – учитель начальных классов
2. Суртаева А.В. – представитель родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 21 июля 2025 года общественной комиссией по контролю за организацией питания летней оздоровительной площадки при МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» была проведена проверка в школьной столовой по организации горячего питания.

- 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 ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема 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 хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов.
- 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- На информационном стенде вывешено ежедневное меню для воспитанников лагеря.
- Воспитатели следят за организованным питанием детей лагеря.

Вывод: комиссия установила, что столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи комиссии:

Эйненкеу В.С.



Суртаева А.В.

