

Акт №1 по итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ «Октябрьская СОШ» дата: 22.09.2022.

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Иванова Г.Н.- член родительского комитета ;

Башкирова Ю.В. - член родительского комитета;

Кириллова О.М.- член родительского комитета;

Васильева Т.А.-ответственный за организацию питания в школьной столовой

Степанова И.Г. - социальный педагог школы

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Октябрьская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 - 11 классов
- Школьной столовой на 22 сентября было предложено 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 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 в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах 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, имеется мыло. При входе в столовую есть дезинфицирующее средство.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

- 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.

- Объем пищевых отходов составляет менее 15% от готовой массы.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод:

1. в МБОУ «Октябрьская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.

2. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Иванова Г.Н.

Кириллова О.М.

Степанова И.Г.

Башкирова Ю.В.

Васильева Т.А.

