

Акт № 1 по итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ «Бичуринская НШ-ДС» дата: 01.09.2022. Время: 10.00

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

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Журавлева Е.В. - член родительского комитета;

Николаева А.В.- член родительского комитета;

Павлова Т.Н. - член родительского комитета;

Егорова О.И. — ответственный за организацию питания в школе;

Яковлева Т.В. – председатель профкома

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке начато обеспечение горячим питанием школьников 1 - 4 классов,
- Школьной столовой на 1 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 (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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители присутствуют при приеме пищи обучающимися.

Вывод: в МБОУ «Бичуринская НШ-ДС» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной

Претензий

замечаний со стороны проверяющих нет.

и

Члены, комиссии родительского контроля:

Журавлева Е.В.

Николаева А.В.

Павлова Т.Н.

Егорова О.И.

Яковлева Т.Н.