

**Акт №2 по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Октябрьская СОШ»**

дата: 03.10.2024

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

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Шоклева Н.М.

Степанова С.И.

Аркадьева А.В. 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 03 октября 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, электросушилки. 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:

Шоклева Н.М. 

Степанова С.И. 

Аркадьева А.В. 