

Акт № 1

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ Б-Вишенская СОШ

05.09.2024

Время: 10.00 ч.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ Б-Вишенская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Панова В.А. – председатель общественной и бракеражной комиссии.
2. Чапорова С.Е.
3. Дмитриева А.С.
4. Лифанова Е.С. члены родительского контроля.

в присутствии Ключевой О.Н. – медсестра

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Б-Вишенской СОШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 05 сентября было предложено полноценное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что поваром 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 приготовления 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 полками 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.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, 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.

- Завхоз контролирует организацию питания в школе, в том числе качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовление готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся. **Вывод:** в МБОУ Б-Вишенской СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Чапорова С.Е.
2. Дмитриева А.С.
3. Лифанова Е.С.



Чапорова
Дмитриева
Лифанова

Директор школы: И.А. Терешкина