

Акт №9
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Ачадовская СОШ»

17.05.2022г.
Время: 12.00ч.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Ачадовская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: Сермина Л.В., Еряшкина Н.И., Снадина М.Г., Байкина В.Г., Байкина Т.П. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ачадовская СОШ».

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов;
- школьной столовой на 17 мая было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся;
- 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;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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;

- ответственная за питание и завхоз следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением 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.

Выводы: в МБОУ «Ачадовская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Сермина Л.В. Сермина

Еряшкина Н.И. Еряшкина

Снадина М.Г. Снадина

Байкина В.Г. Байкина

Байкина Т.П. Байкина