Акт по итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ СОШ №10
20.02.2024. Время: 11.40
Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам , организация работы столовой.
Акт проверки школьной столовой членами комиссии родительского контроля.
На момент проверки установлено:
• В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
• 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.
• 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.
• Медицинский работник следит 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.
Вывод: в МБОУ СОШ №10 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 родительского контроля: Пушка Марина Владимировна

Директор МБОУ СОШ №10 Мурат Е.И