Акт №6
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ: Побединская СОШ

24.04.2023 г.
Время: 10.00-10.45
Цель проведения: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ: Побединская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Марченко Т. Г. — председатель комиссии, заместитель директора по ВР,
Родионова Н.С.- завхоз МБОУ: Побединская СОШ;
Ашихмина Е. Ю. - член родительского комитета от 4 класса;
Шегай О.В.- член родительского комитета от 1 класса;
Мусаева Г.К. - член родительского комитета от 2 класса;
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ: Побединская СОШ.

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;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами;
- 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;
- перед входом в обеденный зал, на видном месте имеется меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и их названия;
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой;
- не привлекаются учащиеся к работам, связанными с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук установлены умывальные раковины, с жидким мылом в баночках с дозатором;
- перед столовой имеется антибактериальное средство для дезинфекции рук;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки и фартук).
- 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: Побединская 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 родительского контроля:

Родионова Н.С. Шегай О.В.

Ашихмина Е.Ю. Марченко Т.Г.