

Акт №3

проверки школьного питания комиссией родительского контроля МБОУ
Марьевская СОШ

Дата проверки: 23 ноября 2023 г.

Время проверки: 09.40 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Абибуллаева Э.П., директор школы;

2. Додонова А.В., воспитатель, родитель;

3. Меньшикова А.А., учитель, родитель;

4. Стоянова И.В., Председатель УС;

5. Пострегань Н.А., представитель родительской общественности;

6. Севим Анастасия, учащаяся 10 класса.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. В школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона для обработки рук (раковины в столовой с холодной и горячей водой, дозаторы с жидким мылом). Также дети начальной школы ходят в столовую с личными гигиеническими принадлежностями (полотенце).

2. Внешний вид работников школьной столовой соответствует санитарно — эпидемиологическим требованиям и нормам. Внешний вид поваров и обслуживающего персонала опрятный, работники одеты по форме, имеются головные уборы.

3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, количество посадочных мест соответствует норме. Сервировка столов для учащихся оставила положительное впечатление. Столовые приборы чистые, стаканы и тарелки без сколов.

4. График питания детей соблюдается. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляются до прихода обучающихся персоналом столовой.

5. Произведено наблюдение за учащимися пришедшими на завтрак. Все дети питаются организованно. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи обучающихся. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся, детям нравится питаться в школе, блюда разнообразные, вкусные и теплые.

6. Ведётся работа по контролю и учету питания детей посредством ведения табеля.

7. Медицинским работником школы также ведется ежедневная работа по контролю за качеством блюд.

Заполняется бракеражный журнал, берутся пробы блюд.

8. Изучено меню на 23 ноября 2023 года. Меню подписано директором школы, поваром и медицинским работником, на день проверки соответствует цикличному двухнедельному меню.

9. Контрольная порция соответствует выданным порциям обучающихся. Также комиссией была проведена проба блюд. Блюда вкусные, теплые и соответствуют всем санитарно — эпидемиологическим требованиям и нормам.

10. Обследовано общее состояние кухни визуальным путем. Просмотрен журнал уборки помещений кухни из зала питания.

Предложения и рекомендации

1. Классным руководителям провести на классных часах беседы с обучающимися о пользе принятия горячей пищи.

Члены комиссии родительского контроля:

Абибуллаева Э.П., директор школы;

Додонова А.В., воспитатель, родитель;

Меньшикова А.А., учитель, родитель;

Стоянова И.В., Председатель УС;

Пострегань Н.А., представитель родительской общественности;

Севим Анастасия, учащаяся 10 класса.