

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Дегтевская  
средняя общеобразовательная школа

Акт № 8

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

06.04.2023. Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля:  
качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Председатель комиссии: Козорезов В.А;

Члены комиссии: Романченко В.В., Копылова Г.Ю., Шевцова О.А., Плотникова Л.В., осуществили проверку  
школьной столовой.

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 и основных витаминах и  
микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых  
отражены 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 паре изготовителя в специально отведенных местах,  
недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы.

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 или куртка, брюки, 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.

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: Комиссия признала  
работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны  
проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Козорезов В.А.

Романченко В.В.

Копылова Г.Ю.

Плотникова Л.В.

