

Акт №5

по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Ачадовская СОШ»

21.01.2022г.

Время: 12.00ч.

Цель проведения контроля: предоставление горячего питания школьникам, 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.




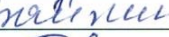
На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классы;
- 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 обеденного зала 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 вывешено 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;
- ответственная за организацию питания 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.

Дежурный учитель следит за организованным питанием учащихся.

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

Члены комиссии:

Сермина Л.В. 
Еряшкина Н.И. 
Снадина М.Г. 
Байкина В.Г. 
Байкина Т.П. 