

Акт №6
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Ачадовская СОШ»

15.02.2022г.
Время: 13.00ч.

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.

В ходе проверки установлено:

1. Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций супа и 3 порций риса с рыбой, полученные массы равнялась: 1 порция супа с бобовыми составила 250 грамм, риса с рыбой 230 грамм, что соответствует норме. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд.

4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

5. 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.

6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

7. На входе в обеденный зал на видно месте размещено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

8. Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

9. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание детей на то, что перед едой необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В столовой посадочных мест хватает.

10. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: в МБОУ «Ачадовская СОШ» организовано предоставление горячего питания 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. Сермина

Еряшкина Н.И. Еряшкина

Снадина М.Г. Снадина

Байкина В.Г. Байкина

Байкина Т.П. Байкина