

Акт № 1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «СОШ № 8».

05.09.2024.

Время: 09.20

Цель проведения родительского контроля:

предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 8», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мединцева А.А.

Назаренко О.В.

Хежева О.В.

Семенова Е.П.

Битиева З. А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 8»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 05 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 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 раздачной 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 таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 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 (халаты, головные уборы, 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: МКОУ «СОШ № 8» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы.

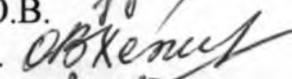
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

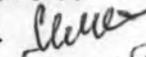
Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Мединцева А.А. 

Назаренко О.В.

Хежева О.В. 

Семенова Е.П. 

Битиева З. А. 