

Акт № 8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ р.п. Ровное

14.04.2023

Время: 12.10

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ р. п. Ровное, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии по родительскому (общественному) контролю за организацией горячего питания обучающихся в составе:

Макаровой А.А., Макаровой Т.А., Масловой О.Н., Искиндириной А.К., Лозицкой С.А., Фасхутдиновой Р.Э., Аргуновой И.В., Арслановой Р.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ р.п. Ровное.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 14 апреля 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.
- 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 меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 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.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ СОШ р.п. Ровное организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского (общественного контроля):

Макарова А.А.

Маслова О.Н.

Искиндинова А.К.

Макарова Т.А.

Лозицкая С.А.

Фасхутдинова Р.Э.

Аргунова И.В.

Арсланова Р.А.