

Акт № 3

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой МБОУ Наумовской ООШ

08.11.2023.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Наумовской ООШ Пролетарского района Ростовской области.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Вавенкова В.И. - ответственный за организацию питания  
- Мусаев С.А. – представитель родительского комитета  
- Громова Л.И. – представитель родительского комитета  
- Русинова О.В. - представитель родительского комитета  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Наумовской ООШ


На момент проверки установлено:


- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на 8 ноября 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 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 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 в количестве 4 штук, рядом вывешены бумажные одноразовые полотенца на специальных держателях и урна имеющая ножную педаль.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, фартук, перчатки, маска).
- Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.


- Медицинский работник Наумовского ФП регулярно 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.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ Наумовской ООШ организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Вавенкова В.И. 

Мусаев С.А. 

Громова Л.И. 

Русинова О.В. 