

Акт №4
проверки школьного питания комиссией родительского
контроля МБОУ «Кипринская СОШ»

Дата проверки: 15 декабря 2023 г.

Время проверки: 10.25 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенически требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Орлова И.М.- ответственный за организацию питания;

2. Рудометов П.Л.- учитель истории;

3. Портнягина М.С.- представитель родительской общественности

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

Организация питания:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- 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.
 - составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;

Обед состоит:

1. Щи из свежей капусты с картофелем 250/10 гр.
2. рыба тушеная в томате с овощами 50/50 гр.
3. Рис отварной 150/6 гр.
4. Салат «Студенческий» 60 гр.
5. Чай с сахаром 200/20 гр.

- 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 (халат, 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.

Вывод: в МБОУ «Кипринская СОШ» 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 контроля:

1. Орлова И.М
2. Рудометов П.Л
3. Портнягина М.С.

