

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в  
Дубровической ОШ – филиале МБОУ «Мурминская СШ»

25.11.2024.

Время: 12.50

Цель проведения родительского контроля – предоставление горячего питания обучающимся Дубровической ОШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Федина Н.А. - председатель родительского комитета  
Лобанова М.В. - член родительского комитета,  
Аверина Е.П. – учитель начальных классов

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Дубровической ОШ – филиале МБОУ «Мурминская СШ»

На момент проверки установлено:


- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов.
- Школьной столовой на 15 декабря 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 приготовления 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 раздаточной линии.

- Обеденные столы
- Мойки 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.
- 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.
- Медицинский работник 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:** Дубровической ОШ – филиале МБОУ «Мурминская СШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Бычкова Л.А. - 

Федина Н.А. - 

Лобанова М.В. - 

С актом ознакомлена:

Повар детского питания



А.Ф. Хаджиу