

МОУ Стемасская СОШ им.А.С.Гришина

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля за качеством горячего питания.
31.10.2024 Время: 11.50

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию в составе Изосимовой С.А., Озеркиной Е.А., Елисеевой Н.П. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ Стемасской СОШ им.А.С.Гришина.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 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 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.
- 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, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины с горячей водой, жидким мылом. Для обработки рук дезинфицирующее средство.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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.
- Проведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на обед. Все дети питаются организованно. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи обучающимися. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди обучающихся, им нравится питаться в школьной столовой.

Вывод: 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:



Изосимова С.А.



Озеркина Е.А.



Елисеева Н.П.