

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания
МКОУ «СОШ № 3 г. Харабали»

15.11.2024 г.

Время: 11.20

Цель проведения контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 3 г. Харабали», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию в составе: Воропаева И.С., Шипилова Э.Е., Юрьева Е.А., Топазова Ю.В., Шевченко О.С., Суховеева Т.В., Кострыкина Н.М. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 3 г. Харабали

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 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;
- 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.
- 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: в школе организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Было внесено предложение о корректировке меню для учащихся 5-11 классов (платное питание), с целью замены полуфабрикатов (пельмени) на блюдо сырьевой готовой продукции.

Члены комиссии общественного контроля:

Воропаева И.С.

Шипилова Э.Е.

Юрьева Е.А.

Топазова Ю.В.

Шевченко О.С.

Суховеева Т.В.

Кострыкина Н.М..