

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ СОШ № 25».

20.02.2025.

Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 25, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Юрлова Анна Андреевна *Анн*
Томасбутова Диана Сергеевна *Диана*
Пондереженко Наталья Трофимовна *Нат*
Андреева Н.Г. зам. директора ВР *Н.Г.*

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 25.

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 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, 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, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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: МКОУ СОШ № 25 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 общественного контроля:

Юрлова Анна Андреевна *Анн*
Томасбутова Диана Сергеевна *Диана*
Пондереженко Наталья Трофимовна *Нат*
Андреева Н.Г. зам. директора ВР *Н.Г.*