

14.02.2025г

Время 10.40. 12.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьников в МБОУ МО Плавский район район «Волхонщинская СОШ», организация работы столовой.

Комиссия в составе

Кузнецова Г.В. – заместитель директора по ВР- председатель комиссии

Вязова И.В. – родитель

Сазончикова О.А. – ответственный за питание в ОО.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ МО Плавский район «Волхонщинская СОШ».

На момент проверки установлено:

- 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 сушилками для ее хранения.
- 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.
- Для мытья рук перед столовой установлены умывальные раковины.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовления блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей убираются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Количества пищевых отходов и объем несъедаемых блюд составляет менее 20%

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля: Кузнецова Г.В.

Вязова И.В.

Сазончикова О.А.