

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Терновка Балашовского района Саратовской области»

Акт №4

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания  
19.12.2024 г. Время: 10.55

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Комиссия в составе:

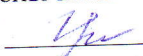


1. Ответственного за организацию питания в МОУ СОШ с.Терновка Грачевой Н.Н.
  2. Представителя комиссии родительского контроля Деминой К.А.
  3. Представителя комиссии родительского контроля Балакиной Е.А.
- осуществили проверку школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Комиссией **установлено**, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности и основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденного зала 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.
- 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.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускается лицо, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшее медицинский осмотр 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: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

 Грачева Н.Н.  
 Демина К.А.  
 Балакина Е.А.