

Акт № 3
по итогам проведения родительского контроля питания
в МКОУ «СОШ № 5»

11.11.2022.
Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ № 5», организация работы столовой.

Гаджиева Ф.Ю. – заместитель директора по ВР
Клинчанян Н.А. – медсестра школы
Макарова Г.Ш. – председатель профсоюзного комитета
Антонова Т.С. – председатель родительского комитета школы
Мурадова А.А. – представитель родительской общественности
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ № 5»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Школьной столовой на 11 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся:

Завтрак

Огурцы соленые – 60гр.
Рагу из птицы -200гр.
Чай с лимоном – 180/15/7
Хлеб пшеничный -30гр.
Хлеб ржаной -20гр.
Фрукты(груши) -198гр.

Обед

Кукуруза консервированная – 60гр.
Суп картофельный с фасолью – 200гр.
Котлета рубленая из птицы – 90гр.
Макаронны отварные – 150гр.
Соус сметанный - 30
Чай с сахаром – 185/15гр.
Хлеб пшеничный -30гр.
Хлеб ржаной -20гр.

- 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.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

- 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, 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.
- 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 МКОУ «СОШ № 5» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Гаджиева Ф.Ю. – заместитель директора по ВР

Клинчанян Н.А. – медсестра школы

Оганесова Э.А. – соц. педагог, ответственный за организацию горячего питания

Макарова Г.Ш. – председатель профсоюзного комитета

Антонова Т.С. – председатель родительского комитета школы

Мурадова А.А. – родительская общественность

Директор МКОУ «СОШ № 5»



Т.Н. Мурадханова