

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля качества питания в
МБОУ «ОШ д. Быково».

19.03.2024г.
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам МБОУ «ОШ д. Быково», организация работы столовой.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Смирнова Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе;

Члены комиссии:

Яняева Е.В.- заведующая хозяйством;

Архипова Н.А.- родитель;

Деревяшкина Е.И.- родитель.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «ОШ д. Быково».

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «ОШ д. Быково».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 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.
- 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.
- 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; 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.
- 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 МБОУ «ОШ д. Быково» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.


Смирнова Е.В.


Яничева Е.В.


Архипова Н.А.


Деревяшкина Е.И.