

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в
ШМОКУ СОШ с. Новотроицкое Шабалинского района Кировской области

Дата: 17.09.2020
Время: 11 00 ч.

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в ШМОКУ СОШ с. Новотроицкое Шабалинского района Кировской области, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Василова Наталия Юрьевна
Косолапова Оксана Викторовна
Ковалева Надежда Владимировна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ШМОКУ СОШ с. Новотроицкое Шабалинского района Кировской области

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой было предложено следующее меню:
Каша гречневая – 150 г
Котлеты рубленые из птицы – 90 г
Соус томатный – 50 г.
Чай с сахаром – 200 г
Хлеб ржано-пшеничный -40 г.
Батон -40 г
Итого за прием пищи: 578 г.
При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 272 г (что соответствует норме выхода готовой котлеты 90 г)
- 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: ШМОКУ СОШ с. Новотроицкое Шабалинского района Кировской области 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:

<u>Великова Н.Ю.</u>	<u>Василь</u>
<u>Колосниченко Ф.В.</u>	<u>Колос</u>
<u>Ковалева Н.В.</u>	<u>Ковал</u>

(Ф.И.О.)

(подпись)