

Акт №2

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

Дата: 18.12.2024

Время: 11.10

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:

Ковязина Н.В.

Колосницына О.В.

Веселова Н.Ю.

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 :
Пюре картофельное – 150 г
Котлеты рубленые из минтая – 90 г
Соус томатный – 50 г.
Какао с молоком – 200 г
Хлеб ржано-пшеничный -40 г.
Батон -40 г
Итого за прием пищи: 570 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:

Ковязина Надежда Владимировна _____

Колосницына Оксана Викторовна _____

Веселова Наталия Юрьевна _____

(Ф.И.О.)

(подпись)