

по итогам проведения родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в
МОУ «Большеелховская СОШ»

27.09.2023.

Время: 10.45

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ «Большеелховская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Сухова М.В.
Чуракова А.М.
Марков Ю.М.
Лукьянова В.А.
Мельчихина В.И.
Митрофанова Н.А.
Мякишева А.Н.
Рябинина Е.Н.
Фетхуллова Л.Р.


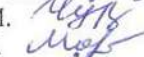


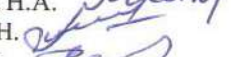



составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Большеелховская СОШ»

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- 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, 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;
- для мытья рук установлены умывальные раковины;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, 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 МОУ «Большеелховская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Сухова М.В. 
Чуракова А.М. 
Марков Ю.М. 
Лукьянова В.А. 
Мельчихина В.И. 
Митрофанова Н.А. 
Мякишева А.Н. 
Рябинина Е.Н. 
Фетхуллова Л.Р. 