

Акт № 9

проверки школьной столовой МБОУ Стеженской СШ комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся.

29.11.2023г.

Время: 11:20

Цель проведения общественного контроля – проверка качества горячего питания учащихся в школьной столовой с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков).

Комиссия в составе:

Данильченко Л.С. – ответственная за питание

Белоусова Л.П. – член родительского комитета

Карпунцова Д.П. – фельдшер Стеженского ФАП

составили настоящий акт по результату проверки качества питания учащихся в школьной столовой с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков).

В ходе проверки установлено:

- в плановом порядке идёт обеспечение горячим питанием школьников льготных категорий 1-11 классов, а также учащихся, питающихся за родительские средства;

- перед обеденным залом на видном месте висит меню, способствующее оздоровлению учащихся, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд;

- комиссией установлено, что работником столовой соблюдается требование санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности; в присутствии повара произведено контрольное взвешивание порций, недовеса порций не выявлено;

- дети в основном съедали завтрак полностью; взвешивание остатков пищи свидетельствует об этом; удельный вес несъеденной пищи составил всего: средний процент -3; минимальный -2; максимальный -5;

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд;

- 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;

-запрещённые продукты в питании детей не употребляются;

-качество горячего питания учащихся в школьной столовой хорошее;

-классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

-не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;

уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются 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 отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;

-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;

-к работе допускается лицо, прошедший предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;

Вывод: комиссия установила:

- 1) в МБОУ Стеженской СШ организовано предоставление горячего питания школьникам льготных категорий с 1 по 11 классы, а также учащимся, питающимся за счёт родителей;
- 2) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд;
- 3) работником столовой соблюдается требование санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности;
- 4) запрещённые продукты в питании детей не употребляются; качество горячего питания учащихся в школьной столовой соответствует требованиям;
- 5) комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной;
- 6) претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

- 1.Продолжать работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работник пищеблока ознакомлены:

Папу / Папенкова Н.П.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Дану / Данильченко Л.С. – ответственная за питание

Карп / Карпунцова Д.П. – фельдшер Стеженского ФАП

Белу / Белоусова Л.П. – член родительского комитета