

АКТ № 11 от 11.02.2025г.
родительского контроля столовой МБУ Стеженской СШ
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 11.02.2025г

Время проверки: 11:20ч

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

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Петрушина Л.В., ответственная за питание

Колоколова Е.П., член родительского комитета

Белоусова Л.П., член родительского комитета

Папенкова Н.П., повар

Выявила:

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, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд;

- комиссией установлено, что работником столовой соблюдаются 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;

- запрещенные 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 промаркованную 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 соблюдаются 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:

Петрушина Петрушина Л.В., ответственная за питание
Колоколов Колоколова Е.П., член родительского комитета
Белоусов Белоусова Л.П., член родительского комитета
Папенкова Папенкова Н.П., повар