

АКТ
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МОУ СШ №18
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 20.03.2025

Время проверки 09.40-10.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ СШ №18

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МОУ СШ №18, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Малахова Е.В., ответственная за организацию питания, Саблина О.В., член родительского комитета, Молчанова Я.Ю., член родительского комитета, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ СШ №18.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 20 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.

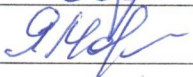
· С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

· Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

· Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ СШ №18 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:

	Е.В.Малахова
	О.В.Саблина
	Я.Ю.Молчанова