Акт № 9

По итогом проведения родительского контроля за организацией питания

В Школе п. Максима Горького филиал МОУ СОШ с. Рахинка.

15.04.2025г. 9 часов 25 минут

Цель проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в школе п. Максима Горького филиал МОУ СОШ с. Рахинка, организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Анисимова А.Д

Егорова А.А

Составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой школы п. Максима Горького филиал МОУ СОШ с. Рахинка

На момент проверки установлено:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 класс в виде горячего завтрака;
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Комиссией установлено, что работником столовой Богуш Ю.Н. 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.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- сотрудник столовой Богуш Ю.Н. соблюдает все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- уборка обеденного зала 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;
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названий кулинарных изданий.
- при дегустации родитель отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям;
- блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям.
  Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины и жидкое мыло.
- В обеденном зале для учащихся накрыт общий стол, посадочных мест детям хватает.
- Классные руководители сопровождают свои классы.

Вывод: в школе п. Максима Горького филиал МОУ СОШ с. Рахинка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Анисимова А.Д.

Егорова А.А.