

Акт № 9

По итогам проведения родительского контроля за организацией питания

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

19.01.2029г.

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:

Асаева З.В

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 со 2 -9 класс в виде горячего завтрака;
 - Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
 - Комиссией установлено, что работником столовой Кузиной З.М. 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 Кузина З.М. 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 объемах блюд и названий кулинарных изделий.
 - при дегустации родители 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 со 2 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Асаева З.В. *Асаева*

Егорова А.А. *Ег*