

Акт
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания в
МБОУ «Средняя школа № 5»

21.03.2025

Время: 09.35

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Средняя школа № 5», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Председатель комиссии: Логутенкова О.В. – председатель совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся,

Члены комиссии:

- Застрелова О.В., заместитель директора по ВР,

- Антонова Е.Н., родитель учащегося 7б класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя школа № 5».

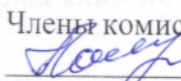
На момент проверки установлено:

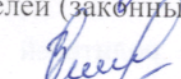
- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5–11 классов.
- Школьной столовой на 21.03.2025 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.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- 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 и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- 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.
- Ответственный за организацию питания 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.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.

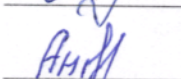
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «Средняя школа № 5» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Председатель комиссии – Логутенкова О.В., председатель совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся,

 Застрелова О.В., заместитель директора по ВР,

 Антонова Е.Н., родитель учащегося 7б класса.