

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №12

АКТ № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссия родительского контроля.

От 24 мая 23 года

Цель контроля: проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в МКОУ «Основная школа №12», организация работы столовой.

Дата проверки: 24 05 2023 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

На момент проверки школьной столовой в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, 5-11 классов.

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.
- 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 информационном стенде меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 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 пищеблока в специальной одежде, масках и перчатках.
- к работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 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.

Выводы по результатам проверки:

1. Организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс, с 5 по 11 класс.

2. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
3. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии: Иванова О.Ю.

Члены комиссии: Акимов Т.П.

Самойленко В.А.
