

**Акт №3 по итогам проведения
родительского контроля питания в
МБОУ «Тулатинская СОШ».**

26.09.2024.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ
«Тулатинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Соклакова Г.Т.,
Склярова О.А.,
Соколова А.Г.


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ
«Тулатинская СОШ».


На момент проверки установлено:


- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5-11 классов,
- Школьной столовой на 26 сентября 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 шкапами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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.
- 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.

1

Члены комиссии по контролю организации питания:

 Г.Т. Соклакова, ответственный по ВР;

 О.А. Склярова, диспетчер по питанию;

 А.Г. Соколова, представитель родительской общественности.