

Акт №2

Проверки школьной столовой родительской комиссией по контролю организации питания обучающихся в столовой МБОУ СОШ № 3

18.10.2023

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 3

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Куш Е.И.

Лихонина Е.В..

Постников И.О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 3

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 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.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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.
-

Вывод: в МБОУ СОШ № 3 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Куш Е.И.

Лихонина Е.В..

Постников И.О.

Родительский контроль



МБОУ СОШ № 3

Дата 18.10.23

Класс 2 - 8

№	Что проверить?	Поставьте «V» в соответствующий раздел			комментарии
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
2	Наличие фактического меню на день и соответствие циклическому	✓			
3	Наименование блюд по меню	1. Салат школьное горн (супер, помидоры, капуста, масло растит.) 2. Жюльен куриное (супр, сахара, яйца, масло слив.) 3. Хлеб яблочный вугае 4. Соли фруктовые 5. Хлеб пшеничный			
4	Полновестность порций	полновесны	кроме	Указать выход по меню и по факту	
		✓			
5	Визуальное количество отходов	Меньше 30%	30-60%	Больше 60%	
		✓			
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
		✓			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
		✓			
8	Очень важно! Ваши предложения (пожелания) комментарии				

Роспись:

Кучер С. В. 
 Мухомова И. В. 
 Пестряков И. О. 