

Акт №1

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания в
МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

15.09.2023 г.

Цель проведения общественного (родительского) контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка, организация работы столовой, выявление нарушений при организации питания.

Мы, члены комиссии общественного (родительского) контроля по питанию:

Васильева М.А., Якимова Е.В., Мустафаева А.З.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

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.
- На сайте МБОУ СОШ № 51 с. Березовка размещена информация об организации питания.
- В обеденном зале на стенде висит меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Школьной столовой на 15 сентября было предложено 2 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии заявленных блюд.
- При взвешивании порций, отклонений от нормы не выявлено, порции соответствуют возрастной потребности детей.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно; горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 -4 классам предоставляется бесплатное горячее питание.
- Для ребят столы накрываются в строго определенное время.
- Питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя и классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом, бумажные полотенца в достаточном количестве.

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- 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 около раздаточной линии.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, подписаны.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность; Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Работники столовой соблюдают 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 приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 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 специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка 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 (родительского) контроля:

Якимова Е.В. *Якимова*

Васильева М.А. *Васильева*

Мустафаева А.З. *Мустафаева*