

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 51 с.Березовка

Акт №4

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

Дата проверки: 11.12.2023 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:

Якимова Е.В., М.А. Васильева, А.З. Мустафаева составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 51 с. Березовка.

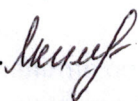
На момент проверки установлено:

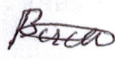
- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
 - В обеденном зале на стенде висит меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 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.
- В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках; без украшений; 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. Классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. На держателях 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;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность; Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
 - 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, подписаны.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного(родительского) контроля:

Якимова Е.В. 

М.А. Васильева 

А.З. Мустафаева 