

Акт №7
по итогам проведения родительского контроля
за организацией горячего питания детей
в МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1

15.03.2024г.

Время: 10.20

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Енгальчева О.В., Осьминко О.В., Федорова Е.В., Коновалова Н. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка школьной буфет-раздаточной МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1.

На момент проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники буфет-раздаточной соблюдают гигиенические требования при работе (маски, перчатки, чепцы).
8. Буфет-раздаточная 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.
9. 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.
10. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
11. В обеденном зале на видном месте меню, согласованное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
12. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
13. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
14. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Енгальчева О.В.

Осьминко О.В.

Федорова Е.В.

Коновалова Н.