

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

18.03.2025г.

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., Атикян К.П., Попова О.В.

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.

Атикян К.П.

Попова О.В.