

Акт  
по итогам проведения родительского контроля питания  
в МОУ «ОСШ им. М.К.Янгеля п. Березняки»

от 29 ноября 2023 года.

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «ОСШ м. М.К.Янгшеля п. Березняки», организация работы столовой.

Мы, Каспорской С.Н. Лучкиной О.П. Белоглазовой В.Н. члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников  
1-11 классов,

Школьной столовой на 29 ноября 2023 г. было меню, способствующее оздоровлению учащихся. На завтрак дети получили готовую продукцию согласно меню: макароны с рисом, бутерброд с маслом, чай, икра кабачковая. На обед: суп картофельный с рыбными консервами, рис припущенный, курица тушенная в соусе, винегрет овощной, хлеб, компот из сухофруктов. Во время приема пищи присутствие классных руководителей, дети практически порции сели полностью

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.

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 и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

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.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

профессиональную гигиеническую подготовку

Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе. в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

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 МОУ «ОСШ им. М.К.Янгеля п. Березняки» организовано предоставление горячего питания школьников с 1-11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Каспорская С.Н.

Белоглазова В.А.

Лучкина О.П.