

0209

Акт № 2

по итогам проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 4 им. В.Н.Носова

Дата: 22.09 .2023 . Время: 11<sup>40</sup>

Цель проведения общественного контроля:  
качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.  
Комиссия в составе:

Бондаркина Н.А.  
Кустарова О.С.  
Порфирова М.В.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
  - Комиссией **установлено**, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности и основных витаминов и микроэлементов.
  - Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
  - 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.
  - 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 паре изготовителя 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.
  - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
  - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
  - К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную Гигиеническую подготовку и аттестацию.
  - 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: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи: Бондаркина Н.А.  
Кустарова О.С.  
Порфирова М.В.