

## Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «Кирбинская средняя общеобразовательная школа» Лаишевского  
муниципального района Республики Татарстан

17.09.2024г.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Кирбинская средняя общеобразовательная школа» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Насибуллина Г.И.

Сахипгареева Г.Х.

Шагитова Ю.Н.

Минбаева С.И.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «Кирбинская средняя общеобразовательная школа» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан

На момент проверки установлено:


- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-10 классов,
- Школьной столовой на 17 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работником 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 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 таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте висит утвержденное меню, 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 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.



- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** В МБОУ «Кирбинская средняя общеобразовательная школа» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Насибуллина Г.И. 

Сахипгареева Г.Х. 

Шагитова Ю.Н. 

Минбаева С.И. 