

Акт № 8
по итогам проведения родительского контроля питания в
МАОУ «СОШ №3» г. Нурлат РТ

Дата проведения 12.03.25

Время: 8-30

Цель проведения родительского контроля предоставления горячего питания школьникам в МАОУ «СОШ №3», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

*Нурдешкина Е.С.
Риминцова О.В.
Алексеева А.В.*

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №3» г. Нурлат РТ

На момент проверки установлено:

- ✓ • В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- ✓ • Школьной столовой на 12.03 было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- ✓ • 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 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 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.
- ✓ • Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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: В МАОУ «СОШ №3» г. Нурлат РТ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

*Нурдешкина Е.С. [подпись]
Риминцова О.В. [подпись]
Алексеева А.В. [подпись]*