

Акт №2
по итогам проведения родительского (общественного) контроля
за организацией и качеством питания в
МБОУ СОШ № 18 им. А.П.Ляпина станицы Урухской

15.10.2021 г.

Время: 10.00

Цель проведения родительского (общественного) контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 18 им. А.П.Ляпина станицы Урухской, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского (общественного) контроля по питанию:
Шахрамьян О.О.
Плахотнюк Ф.Х.
Губская А.В.
Бибешко Е.В.
Захаренко Н.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 18 им. А.П.Ляпина станицы Урухской

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 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;
- 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 и названия кулинарных изделий;
- при входе в столовую для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилки для рук;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- медицинский работник 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 МБОУ СОШ № 18 им. А.П.Ляпина станицы Урухской организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского (общественного) контроля:

« 15 »	10	2021 г.	<u>Шахрамьян</u>	О.О. Шахрамьян
« 15 »	10	2021 г.	<u>Плахотнюк</u>	Ф.Х. Плахотнюк
« 15 »	10	2021 г.	<u>Губская</u>	А.В. Губская
« 15 »	10	2021 г.	<u>Бибешко</u>	Е.В. Бибешко
« 15 »	20	2021 г.	<u>Захаренко</u>	Н.А. Захаренко