Акт №3
по итогам проведения родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
в МОУ СОШ № 2 г. Унеча

03.02.2023 г.
Время:
9.10 (1а, 1б классы)
9.40 (3а, 4а классы)

Цель проведения родительского контроля - предоставление горячего питания школьникам в МОУ СОШ №2 г. Унеча, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Председатель: Лабанок Е.Н. – зам.директора по ВР

Члены:

Васюков С.В. - председатель родительского комитета

Скрипчинская В.В. – социальный педагог,
ответственная за организацию питания

Донцова Е.А. – представитель род. комитета 8б класса

Демочкина М.О. – родитель 2 б класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ СОШ №2.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 - 11 классов,
- Школьной столовой на 3 февраля 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.
- 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.
- 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.
- Социальный педагог, он же ответственный за питание, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих 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 СОШ №2 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 контроля:

Председатель: Лабанок Е.Н. – зам. директора по ВР _____

Члены:

Васюков С.В. - председатель родительского комитета_____

Скрипчинская В.В. – социальный педагог, ответственная за организацию питания; _____

Демочкина М.О. – родитель 2 б класса_____

Донцова Е.А. – представитель род. комитета 8б класса_____