

Акт №3  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
филиале МОУ СОШ №8.

Дата: 11.12.2024 г.  
Время: 9:50 – 10:20

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в филиале МОУ СОШ №8 организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Сабельникова А.А.– ответственная за питание  
Акинъшина К.Е.– член родительского комитета  
Мышкова А.А.– член родительского комитета  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой филиала МОУ СОШ №8.

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- школьной столовой на 11 ноября 2024 года было предложено меню;
- 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 и.о. директора 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;
- есть место для мытья рук;
- 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;
- классные руководители-следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в филиале МОУ СОШ №8. 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:

<u>Сабеур</u>	Сабельникова А.А.
<u>Кеев</u>	Акиньшина К.Е
<u>Маш</u>	Мышкова А.А