

Акт № 3 комиссии по контролю за организацией  
питания обучающихся МБОУ Фоминская ООШ х. Фоминка  
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «17» октября 2022 год  
Место проведения: МБОУ Фоминская ООШ

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Л.Н. Мережко

Члены комиссии: Н.А. Колесникова, М.М. Пикулик, Н.В. Сухина, С.П. Банникова.


Цель проверки: предоставление горячего питания обучающимся МБОУ Фоминская ООШ, организация работы столовой.

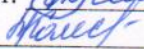
Результаты проверки:


На момент проверки установлено:


- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Меню способствует оздоровлению учащихся.
- Работники столовой соблюдают 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.
- 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.
- Было проведено контрольное взвешивание членами комиссии тефтелей.
- При взвешивании 3-х порций лапшевника, полученная масса равнялась 453 г, что соответствует норме (вес одной порции лапшевника – 150 г).
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Дежурные учителя следят за организованным питанием учащихся.
- Не все дети мыли руки перед приемом пищи.

Вывод/рекомендации: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Дежурным учителям рекомендовано контролировать мытье рук перед едой.

Председатель комиссии:  Л.Н. Мережко

Члены комиссии:  Н.А. Колесникова

 М.М. Пикулик

 Н.В. Сухина

 С.П. Банникова