

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» пгт. Троицко-Печорск)

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся 1 - 11 классов школы комиссией родительского контроля

от 18 октября 2023 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Седовой Юлии Федоровны, Коньшиной Вероники Николаевны в сопровождении представителя администрации школы заместителем директора по БТЖ Прямоносова Анатолия Владимировича провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся 1- 11 классов. Цель проверки: своевременное посещение столовой учащимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость. Классные руководители начальных классов осуществляют контроль за соблюдением мытья рук перед началом приема пищи, культуры приема пищи и поведения в столовой обучающимися. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню. Блюда, подаваемые обучающимся, соответствовали ежедневному меню. 18 октября 2023 года в соответствии с меню было приготовлено каша гречневая, тефтеля, бутерброд с сыром, чай с лимоном, яблоко. Членами комиссии проводилась дегустация приготовленных блюд. Отмечено, что по вкусовым качествам тефтели, каша гречневая соответствуют требованиям. Порции соответствуют заявленному весу. Приготовление пищи осуществляется в день подачи. Необходимая температура блюд поддерживается мармитами. Раздача напитка (чая) начала осуществляться за 15- 20 минут, горячих блюд - за 10 минут до конца урока.

В ходе проверки проверялось осуществление контроля за приемом пищи в 3-5, и 6 - 11 классах. Было выявлено, что классные руководители 5-11 классов не контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи, но всегда присутствуют при приеме пищи обучающимися. Также в ходе проверки выявлено, что не все обучающиеся убирают свои столовые приборы, тарелки, и стаканы после приема пищи.

Пищеблок и обеденный зал содержатся в чистоте. Производится обработка столовой мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств. Средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Соблюдаются нормы хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов. В холодильных и морозильных камерах отдельно хранятся мясные продукты, колбасы, масло, сыры. В отдельных кладовых хранятся крупы, чай, макаронные изделия, в отдельной кладовой – овощи. Кладовые чистые, не содержат посторонних запахов.

Члены комиссии:

Седова Ю.Ф.

Коньшина В.Н.