

АКТ № 6

от 14.11.2024 года

родительского контроля столовой МБОУ СОШ № 42 с. Сандата
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 14 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

председателя комиссии Шматко Н. Н.

секретаря Стадник Светланы Антоновны

Члены комиссии:

Елисеева Н. В., председатель профсоюзной организации;

Шевченко Ж. Н., родитель 6-а класса;

Шматко Д. П., родитель 7-б класса;

Широкая А. А., родитель 4-а класса.

составили настоящий акт о том, что 14 ноября 2024 года, была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для учащихся МБОУ СОШ № 42 с. Сандата.

Цель проверки: выявление нарушений требований СанПиНа при организации школьного питания.

В ходе проверки установлено:

- при входе в столовую размещён стенд с меню на сегодняшний день, 14 ноября 2024 года. Оно соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и утверждённому директором ООО «Мегаполис», а также согласованному с директором школы, и полностью отражает фактический ассортимент предлагаемых блюд.

- меню на 14.11.2024г.:

завтрак- тефтели из птицы с соусом 80/80 гр., каша рассыпчатая гречневая 150 гр., свекла отварная дольками 30 гр., чай с сахаром 200/12 гр., хлеб пшеничный йодированный 40 гр., кондитерские изделия 30 гр.

- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности;

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами;

-уборка обеденного зала 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 специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;

- учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, раздаче готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений.

-для мытья рук установлены умывальные раковины (7 раковин)

-персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головные уборы, перчатки).

- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике и закрыты крышками.
- При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Обучающиеся получающие начальное общее образование хорошо кушают гречневую кашу с тефтелями из птицы с соусом. Отходов очень мало.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- при входе в столовую висит график посещения учащимися,

За проверяемый период нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

- классным руководителям организовать с обучающимися школы дополнительные беседы по правилам поведения в столовой.
- повару Терещенко Л. И. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин.

Подписи членов комиссии:

	/Шматко Н. Н./
	/Стадник С. А./
	/Елисеева Н. В./
	/Шевченко Ж.Н./
	/Широкая А. А./
	/ Шматко Д. П./