

АКТ № 7

от 15.11.2024 года

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

Дата проведения проверки: 15 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

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 15 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, 15 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 15.11.2024г.:

завтрак- рыба, тушенная в томатном соусе 60/50 гр., пюре картофельное 120 гр., овощи соленные (помидоры) 20 гр., чай с сахаром 200/12 гр., хлеб пшеничный йодированный 44 гр.

- с целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока повар Терещенко Л. И. Пробы хранятся в холодильнике и закрыты крышками.

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы;

- оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия;

- результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции;

- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии тушенной рыбы;

- при взвешивании 3 кусочков рыбы, полученная масса равнялась 183 гр, что соответствует норме (выход готовой рыбы – 60 гр.).

- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом и бумажными полотенцами.
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- комиссия посетила пищеблок, нарушений не было выявлено.
- эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- все работники столовой работают в специальной одежде и перчатках.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендовано:

- классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой;
- на классных часах провести с обучающимися 5-11 классов беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.
- повару Терещенко Л. И. ежедневно проводить осмотр посуды, контролируя ее состояние на предмет сколов и трещин.

Подписи членов комиссии:

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