

Акт №2
Общественного контроля родителями
и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в
МБОУ Гимназия»
(основное здание)

Время: 09.30
20.10.2022г.

Цель проведения общественного контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гимназия», организация работы столовой.

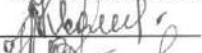

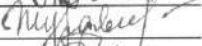
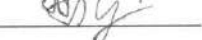

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: родитель школы – Квашнина О.А., родитель школы Ларионова Н.А., социальный педагог - Щерблыкина Н.В., заместитель директора по АХЧ – Журавлева Е.Л., фельдшер школы – Бучнева Н.В. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гимназия».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 11 классов,
- 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.
- 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, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Проводится витаминизация третьих блюд.
- В обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и подносом со стаканами, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Вывод: в МБОУ«Гимназия» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

| | |
|---|-----------------|
|  | Квашнина О.А. |
|  | Ларионова Н.А. |
|  | Щерблыкина Н.В. |
|  | Журавлева Е.Л. |
|  | Бучнева Н.В. |