

Акт №6

Проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся в
ГБОУ СОШ с.Богдановка

17.02.2025.

Время: 11.45

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка.

Комиссия в составе:

Чаловой М.А., Шамаевой Д.М., Тулегеновой А.Я. составили настоящий акт в том, что
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций полученные масса соответствовали нормам. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 4) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 5) 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.
- 6) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 7) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 8) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 9) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

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

Члены родительского контроля:

Чалова М.А.

Шамаева Д.М.

Тулегенова А.Я.