

Акт № 8

Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

от 18 апреля 2023 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

Баранникова О.В. – член комиссии родительского контроля;

Рыболовлев Денис - член комиссии родительского контроля;

Малойкина Алина - член комиссии родительского контроля

18 апреля 2023 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

Комиссией в присутствии ответственного за питание Скрендо З.Н. и заведующей производством столовой ООО «УРА» Вагабовой Р.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

Задачи деятельности комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 18.04.2023 г Обед:

- салат из белокочанной капусты с зеленым луком – 1/75;
- рассольник домашний – 1/250/17,5
- тефтели мясные с рисом в соусе сметанном с луком - 1/80/20;
- макаронные изделия отварные - 1/150;
- компот из ягод – 1/200.

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.



3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочные отделения для посуды их 2: одно для кухонной посуды, второе для столовой посуды. Для столовой посуды имеются две посудомочные машины в хорошем рабочем состоянии. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Имеется прибор для измерения влажности воздуха,

влажность соответствует норме.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.



8. Проверили внешний вид работников пищеблока: имеются шапочки, перчатки, спецодежда.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

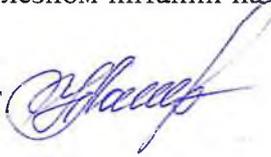
Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативам.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Заместитель директора МАОУ ООШ п. Мельниково : Лойко Н. Г. 

Родители, участники проверки:  Баранникова О.В.
 Рыбооловлев Денис
Малойкина Алина

**Ответственный,
за организацию питания МАОУ ООШ п. Мельниково**  Скрендо З.Н.

Заведующая производством, столовой  Вагабова Р.М.