

Акт №4

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Дубовская оош»

Дата проверки: 20 декабря 2024 г.

Время проверки: 11.20

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания в составе:

Овчинникова Е.Н. - ответственная на ВР, председатель комиссии, пофгруппорг.

Овчинникова О.В. - родитель

Притчина М.И. - учитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой по адресу: п. Дубы ул. Школьная д.3.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 7 классов,
- Школьной столовой на 20 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов 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 таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодический медицинский осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в школе организовано горячее питание школьников с 1 по 7 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:



Овчинникова Е.Н.

Овчинникова О.В.

Притчина М.И.

Акт

оценки несъедаемости продуктов питания в МБОУ «Дубовская оош»

Дата проверки: 20 декабря 2024 г.

Время проверки: 11.20

Цель проверки: выявление оценки несъедаемости продуктов питания учениками в школьной столовой

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания в составе:

Овчинникова Е.Н. - ответственная на ВР, председатель комиссии

Овчинникова О.В. - родитель

Притчина М.И. - учитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка несъедаемости продуктов питания в школьной столовой по адресу: п. Дубы ул. Школьная д.3.

На момент проверки были взвешены и зафиксированы порции до и после проведения обеда. Были взяты 8 порций для детей 7-11 лет

Наименование	Дети 7-11 лет
Салат из квашеной капусты	100г
Суп овощной	250г
Рыба припущенная	100г
Картофельное пюре	200г
Кисель	200г
Хлеб ржаной	70г
Хлеб пшеничный	50г
Всего:	970г x 8 порций =7760г

После проведения были собраны остатки несъеденной пищи и взвешены.

Дети 7-11 лет
100 г
Примерно 1%

Итоги проведения обеда и вычисление съеденной пищи.

Дети 7-11 лет
7660г
Примерно 99%

Выводы: по итогам проверки видно, что дети практически всё съели. Оценка организации питания: хорошо.

Члены комиссии общественного контроля:



Овчинникова Е.Н.

Овчинникова О.В.

Притчина М.И.