

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ лицее №20

03.03.2024.

Время: 11.20

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания в МБОУ лицее №20, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию,
Найденков В.И., Шамина Н.О., Нисанова П. В., Василенко Н.В., Баранова
Э.К.,

составили настоящий акт в том, был проведен родительский контроль
школьной столовой МБОУ лицея №20.

На момент контроля установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов . льготной категории учащихся, горячее питание учащихся 5-6 классов;
- школьной столовой на 03 марта 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 приготовления блюд и кулинарных изделий;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами;
- 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 стенде размещено меню, утвержденное директором лицея, в котором указываются сведения об объемах блюд;
- не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой;

- для мытья рук установлены умывальные раковины;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь, маски, перчатки).
- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- с целью контроля соблюдения 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: Комиссия родительского контроля питания признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Найденов В.И.,

Шамина Н.О.,

Нисанова П. В.,

Василенко Н.В.

Баранова Э.К.