

## Акт по итогам проведения родительского контроля питания

в МКОУ «СОШ № 18» х. Демино

08.04.2024 г.

Время: 10.10

Цель проведения общественного контроля

-предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 18 х. Демино

-организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: Черноусова Т.А. Бугаец О.А. Янишевская М.Х. Кадошникова Е.Л. Чернявская А.Е. Асрян И.П. составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой МКОУ СОШ № 18 х. Демино.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1- 4 классы предоставляется горячий завтрак: вареники из полуфабриката промышленного производства (с фаршем из картофеля), яйца вареные, хлеб пшеничный йодированный, сок фруктовый в индивидуальной упаковке, консервы овощные закусочные (икра кабачковая). 5-11 классы получают горячий завтрак: плов из птицы, овощи натуральные соленые (помидоры), чай с лимоном, хлеб ржаной, пшеничный йодированный.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- висит график посещения столовой учащимися;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами и графиком посещения столовой,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- 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;

- Приготовленные блюда соответствуют меню, размещенном на стенде в обеденном зале
- было проведено контрольное взвешивание, и дегустация членами комиссии входе которой выяснилось, что полученная масса соответствует норме;
- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям, блюда подаются непосредственно перед посадкой детей;
- медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются б раковин с жидким мылом.
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МКОУ СОШ № 18 х. Демино организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

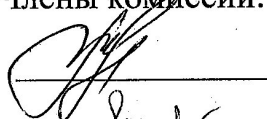
Председатель:

И.о.директора

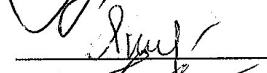


Т.А. Черноусова

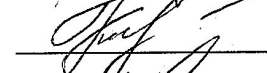
Члены комиссии:



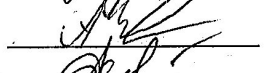
О.А. Бугаев



М.Х. Янишевская



Е.Л. Кадошникова



А.Е. Чернявская



И.П.Асрян