

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в ГКОУ №25

03.03.2025.

Время: с 13.10 по 14 - 20

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в ГКОУ №25, организация работы столовой, соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи обедов, соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Медведева С.И.

Польщикова Е.А.

Чукурнева Е.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГКОУ №25

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием всех обучающихся ГКОУ №25,
- 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 приготавливаемых блюд.
- 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.
- 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, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук имеются раковины, оснащенные подводкой горячей и холодной воды, смесителями, устройствами для размещения мыла и одноразовых полотенец.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, перчатки легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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 по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители и воспитатели следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** ГКОУ №25 организовано предоставление горячего питания всех обучающихся. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Медведева С.И. 

Польщикова Е.А. 

Чукурнева Е.С. 