

Акт № 4

по итогам проведения мероприятий родительского контроля  
за организацией горячего питания обучающихся  
МБОУ лицей № 1 города Балтийска

Дата: 14.11.23

Цель проведения общественного контроля:

качество предоставления горячего питания школьникам. организация работы столовой.

Комиссия в составе: : Грабко И.П., Кулакова И.М., Красикова А.Б., Степанишена И.В.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов, Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности и основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены 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 паре изготовител в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. • 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 установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи: :  Грабко И.П.,  Кулакова И.М.,  Красикова А.Б.,  
Степанишена И.В. 