

Акт № 4

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

Дата: 10.11.2022.

Цель проведения общественного контроля:

качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.





Комиссия в составе: Пономарева Е.В., Кулакова И.М., Лесина Р.В., Степанишина 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 изготовителя 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:

 Пономарева Е.В.  
 Кулакова И.М.  
 Лесина Р.В.  
 Степанишина И.В.