

## Акт

по итогам работы родительского контроля организации питания в школе

Комиссией родительского контроля в составе:

Мальцева Ольга Владимировна	- председатель комиссии, председатель ОРК
Требушняя Лилия Николаевна	- член комиссии, член ОРК от 3 «А» класса
Драчева Елена Анагольевна	- член комиссии, член ОРК от 4 «А» класса

14.09.2020 года проведен контроль организации питания в школе.

При проверке организации работы школьной раздаточной выявлено следующее:

1. График дежурства учителей, график питания учащихся выполняются.
2. Оформлены информационные стенды, «Уголок потребителя».
3. Кухонная рабочая и мойщик посуды руководствуются утвержденными должностными инструкциями, на рабочем месте находятся в медицинских маках и перчатках.
4. Организована работа технического персонала по поддержанию санитарного состояния в столовой, влажная уборка осуществляется после каждого приема пищи.
5. Проводится ежедневный контроль за качеством приготавливаемой продукции для детей, соблюдением санитарных норм в школьной столовой медицинской сестрой Атаманской амбулатории Редькиной Александрой Викторовной и членами бракеражной комиссии Ильяшук Н.В. и Гуровой Е.В.
6. Нормы СанПиНа в столовой выполняются, качество поставляемой готовой продукции соответствует требованиям и нормам.
7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утверждённое поставщиком, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимости.
8. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.
9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками раздаточной.
10. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале выдержана в 4 перемены, раздельно по классам, с соблюдением дистанции, время приёма пищи 20 минут.
11. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же шкафами для её хранения около раздаточной линии.
12. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные термостатические ёмкости, внутренняя поверхность которых выполнена из нержавеющей стали, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.
13. На столах в раздаточной имеются подкасетники для приборов, салфетки.
14. Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.

ВЫВОДЫ: Нарушений во время мероприятий по контролю организации питания коммерцией не выявлено.

Члены комиссии:

Требушная Мария Николаевна *Тр*

Драчева Елена Анатольевна *Др*

Мажарова Ольга Александровна *ОМ*

14.09.2020г.