

Акт

по итогам работы родительского контроля организации питания в школе

Комиссией родительского контроля в составе:

Мальцева Ольга Владимировна - председатель комиссии, председатель ОРК
Сидорова Оксана Николаевна - член комиссии, член ОРК от 4 «Б» класса
Тарасова Юлия Юрьевна - член комиссии, член ОРК от 5 «А» класса

05.10.2028 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, с соблюдением санитарных норм в школьной столовой медицинской сестрой Атназской амбулатории Редькиной Александрой Викторовной и членами родительской комиссии Ильяшук Н.В. и Гуровой Е.В.
- 6.Нормы СанПиН 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 объёмах блюд и названия кулинарных изделий, стоимости.
- 8.Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.
- 9.Организована обеды 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 перемыва, равномерно по классам, с соблюдением дистанции, время приёма пищи 20 минут.
- 11.Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, 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 разогреве горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные термические ёмкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.
- 13.На столах в наличии имеются подкасетники для приборов, салфетки.
- 14.Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.

15. Управляются бумажные полотенца, дезинфицирующее средство и жидкое мыло.

ВНУТРИ: Нарушений во время мероприятий по контролю организации питания обучающихся не выявлено.

Члены комиссии:

Мальцева Ольга Владимировна *Ольга*

Сидорова Ольга Николаевна *Сидорова*

Тарасова Клавдия Юрьевна *Тарасова*

05.10.2017 г.