

Акт

по итогам работы родительского контроля организации питания в школе

02.09.2020 года проведен контроль организации питания в школе комиссией родительского контроля в составе:

Мальцева Ольга Владимировна - председатель комиссии, председатель ОРК
Каллер Мария Николаевна - член комиссии, член ОРК от 1 «А» класса
Сергеева Галина Викторовна - член комиссии, член ОРК от 2 «А» класса

Выявлено следующее:

С 1 сентября 2020 года в школе организовано горячее питание, с привлечением для этого родительских пожертвований и внебюджетных и бюджетных средств. Заключен договор с поставщиком готовой продукции для питания учащихся с ООО «Дары природы Павловского райпо». Для учащихся 1-4 классов организовано бесплатное питание (завтрак), Для учащихся 5-11 классов – 76,99 рублей (71,99 рублей с учетом компенсации для всех учащихся, 61,99 рублей для учащихся из многодетных семей). При организации питания учитывается и используется мера социальной поддержки в виде компенсации в размере 5 рублей из муниципального бюджета в день на одного школьника и 10 рублей из краевого бюджета в день на детей из многодетных семей.

Имеется план мероприятий по формированию культуры здорового питания учащихся на 2020-2021 учебный год. Утверждён график дежурства учителей, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии. Оформлены информационные стенды, «Уголок потребителя».

При организации школьного питания кухонная рабочая и мойщик посуды руководствуются утвержденными должностными инструкциями. Организована работа технического персонала по поддержанию санитарного состояния в столовой (определен санитарный час в столовой каждую пятницу с 15.00 до 17.00 часов). 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.

Введено в рацион питания школьников молоко, обогащенное полезными веществами, два раза в неделю в качестве дополнительного питания. Обеспечена выдача молока и молочной продукции школьникам каждую среду и пятницу месяца во время основного приема пищи (завтрака) учащимся 1-4 классов, согласно утвержденного графика питания.

Нормы СанПиНа в столовой выполняются, качество поставляемой готовой продукции соответствует требованиям и нормам. Работники столовой работают в масках и перчатках. Соблюдается дистанция при рассадке детей. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утверждённое поставщиком, меню, в

котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками раздаточной. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале выдержана в 3 перемены, отдельно по классам, время приёма пищи 20 минут. Организация процесса питания основана на ранее разработанных и утверждённых руководителем графиках: питания учащихся, дежурства учителей, в соответствии с которыми организована слаженная работа. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические ёмкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. На столах в наличии имеются подкасетники для приборов, салфетки. В столовой имеется два информационных стенда, качество информации соответствует требованиям. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор. Для хранения санитарной одежды имеется шкаф. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Всё установленное в производственных помещениях оборудование находится в исправном состоянии. Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.

ВЫВОДЫ: Нарушений во время мероприятий по контролю организации питания комиссией не выявлено. Документация по учету питающихся ведется ежедневно, заполняется своевременно.

Члены комиссии:

Мальцева Ольга Владимировна *ОМ*

Каллер Мария Николаевна *Ма*

Сергеева Галина Викторовна *С*

02.09.2020г.