

Акт №1 проверки комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания в ГБОУ РК «Ливадийская санаторная школа-интернат»

Дата проверки: 28 сентября 2023 г.

Время проверки: 13:30-14:50.

Цель проверки: контроль за

- санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала, мебели;
- наличием соблюдения поварами школьной столовой правил личной гигиены (наличие и состояние формы у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд);
- состоянием посуды для приёма пищи;
- соблюдением графика приёма пищи учащимися;
- качеством и безопасности поступающих продуктов. (наличие сопроводительной документации);
- наличием на информационном стенде основного меню, ежедневного меню, графика приёма пищи, информации по здоровому питанию, номера телефона горячей линии по вопросам организации горячего питания Министерства просвещения Российской Федерации;
- наличие контрольной порции.

Родительский контроль в составе:

1. Куликова В.П. - зам.директора по ВР - председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

2. Климова О.Ю. - родитель;

3. Петрова Т.И. - старшая медсестра;

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам и правилам;
 - поварами школьной столовой соблюдаются правил личной гигиены (наличие и состояние формы у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд);
 - пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
 - меню текущего дня соответствует положенному дню
- примерного четырнадцатидневного меню и качество приготовления пищи соответствуют требованиям;
- график приёма пищи учащимися соблюдается;
 - в наличие контрольная порция;
 - в зале есть стенды с правилами поведения в столовой и нормами питания;
 - на сайте для родителей освещена информация о правильном питании;
 - посуда чистая, без сколов;
 - дети едят хорошо, по отзывам «Всё вкусно»;
 - любимые блюда: молочные каша, первые блюда, запеканки, горячие бутерброды, блюда из курицы и говядины;
 - не любят молочный суп.
 - педагогами контролируется мытьё рук, условия созданы.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К меню разработаны технологические карты. Члены бракеражной комиссии следят за качеством поступающих продуктов и готовых блюд, что фиксируется в журнале бракеража. Шеф-повар следит за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Рекомендовано продолжить проводить воспитательные мероприятия по здоровому питанию.

Члены комиссии родительского контроля:

Куликова В.П. 

Петрова Т.И. 

Климова О.Ю. 