

Горноуральский городской округ
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2

622923 Свердловская область, Пригородный район, с. Южаково, ул. Советская 10а, Тел. (3435) 931-671, (3435) 47-85-77 E-mail: school2ggo@mail.ru

Акт № 2
комиссии по контролю организации
питания обучающихся МБОУ СОШ № 2
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 29 » 02 2024 год.

Время: 11 часов 20 минут

Мы, комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Акулова А.П. – представитель родительского комитета
2. Южакова Т.М. – представитель родительского комитета
3. Тюрина Н.В. – представитель МБОУ СОШ № 2

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №2.

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам МБОУ СОШ №2, организация работы столовой.



Цель проверки:

- Школьной столовой на 27 февраля меню соответствовало календарю питания и 10-ти дневному меню.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена 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.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, в наличии жидкое мыло и бумажные полотенца.
- Персонал обеспечен специальной спец. одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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: В МБОУ СОШ №2 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на оценку «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

		Анучина А. П.
		Юшанова Е. М.
		Тиранин Н. В.