

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МАОУ №Лицей №10» г.Советск.

06.11.2024года.

Время: 9часов40минут

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Лицей №10»г.Советск, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Арутюнян В.З.

Чернова Г.Ю.

Смоляк С.А.

Гриневич Р.Р.

Бережная Г.Ю.


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Лицей №10» г.Советск.


На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5- 11классов,
- Школьной столовой на 6 ноября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- 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 для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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: МАОУ «Лицей №10» г.Советск» организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Арутюнян В.З.

 Чернова Г.Ю.

 Смоляк С.А.

 Гриневич Р.Р.

 Бережная Г.Ю.