

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 16.10.2023 г.

Время проверки: 10.25.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р.. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш.- член род.комитета.

составили настоящий акт в том, что 16 октября 2023года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р.. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш.- член род.комитета

Акт №4
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

13.11.2023

Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля : предоставление горячего питания школьникам в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе, организация работы столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р.. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш.- член род.комитета.
5. Барышева А.Х.-член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

На момент проверки установлено:

1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
2. 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.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
5. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготавителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
8. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
9. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
10. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
11. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
12. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
13. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
14. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
15. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля за качеством питания:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р.. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш.- член род.комитета.
5. Барышева А.Х.-член родительского комитета