

Акт №6
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ Лаптево-Логовская СОШ

17.02.2025

Время: 09.40 – 13.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Лаптево-Логовская СОШ, организация работы столовой, санитарное состояние школьной столовой, качество приготовления блюд, соответствие выхода продукции.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Сурайкина О.В.

Трусова Н.Г.

Шестакова И.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ Лаптево-Логовская СОШ

В ходе проверки выявлено:

- 1) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 3) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлено контрольное блюда.
- 4) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: В целях личной гигиены у входа в столовую детей встречают классные руководители, контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 2 раковины с мылом. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 3) Столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) В столовой чисто, уютно.
- 5) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 6) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, десяти дневное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.
- 8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах.
- 9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.
- 10) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.