

Акт №8
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ Лаптево-Логовская СОШ

17.04.2025

Время: 09.40 – 13.00

Цель проведения общественного контроля:

- санитарное состояние школьной столовой
- качество приготовления блюд
- соответствие выхода продукции
- выявление нарушений при организации питания в школе.

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 установлено:

- 1) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
 - 2) Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов и детей из многодетных семей.
 - 3) Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья.
 - 4) Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.
 - 5) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд
 - 6) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
 - 7) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
 - 8) Для обеспечения питьевого режима детей перед обеденным залом установлен питьевой фонтанчик.
 - 9) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.
 - 10) Имеется сборник технологических карт
 - 11) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
 - 12) Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
 - 13) Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. 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 недопущения распространения инфекции у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед

едой. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы. 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. 4) Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Замечания по сбору и хранению мусора - нет. В столовой чисто, уютно. 5) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет. 6) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию. 7) 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. 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.