

Акт № 15
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Ольховская СШ»

07.04.2025 г.

Время: 14.00

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ольховская СШ».

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Бородина И.Б.

Мартьянова И.С.

Кузнецова Т.В.

Бикметова А.Н.

Котельникова А.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ольховская СШ».

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой обучающихся,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется выпечка, что пользуется спросом у учащихся.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодиче-

ские медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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 обучающихся.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. в МБОУ «Ольховская СШ» организовано предоставление горячего питания обучающимся школы с 1- 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

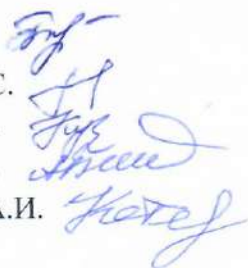
Бородина И.Б.

Мартьянова И.С.

Кузнецова Т.В..

Бикметова А.Н.

Котельникова А.И.

The block contains four handwritten signatures in blue ink, each corresponding to one of the names listed to its left. The signatures are: 1. A stylized signature for Bородина И.Б. 2. A signature for Мартьянова И.С. 3. A signature for Кузнецова Т.В.. 4. A signature for Котельникова А.И.