



АКТ № 2

проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся

от 16.10.2024г.

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в ГКОУ школе ст-цы Темиргоевской

Мы, члены комиссии родительского контроля качества питания обучающихся:

Федоренко В. В. представитель комиссии родительского контроля

Харитоновна В. В. ответственная за организацию питания

Никонова О. А. представитель род. комитета 9 кл.

Позднякова Е. В. представитель род. комитета 6 кл.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской

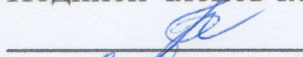
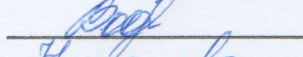
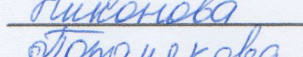
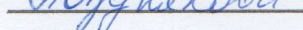
На момент проверки установлено:

- документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии»;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих правил;
- уборка обеденного зала 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 хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале ежедневное меню на видном месте, утверждено директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий;
- присутствие учащихся в производственных помещениях столовой не допускается;
- учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 4 штук, рядом расположены электросушилки для рук;
- повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, готовной убор, фартук, перчатки, маска);
- повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, пройден в установленном порядке медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка;

- медицинский работник Харитонова В. В. регулярно 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 приготавливаемых блюд;
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: В ГКОУ школе ст-цы Темиргоевской организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 10 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

	В. В. Федоренко
	В. В. Харитонова
	О. А. Никонова
	Е. В. Позднякова