

Акт № 1

по итогам проведения родительского контроля
питания в МБОУ «СШ № 6» г. Смоленска

14.01.2025 г.

Время: 09.15

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СШ № 6», организация горячего питания школьном буфете-раздаточной.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Козлова Н.Е.

Терешкова Т.М.

Минченкова С.В.

составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьном буфете-раздаточной МБОУ «СШ № 6».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние буфета-раздаточной удовлетворительное;
- висит график посещения столовой учащимися;
 - потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
 - сотрудниками школьного буфета соблюдаются все санитарные нормы;
 - пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
 - 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;
 - в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором, указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
 - было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлета рубленая из мяса птицы 90 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 90 гр. при взвешивании, каша гречневая рассыпчатая 150 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 150 гр. что соответствует норме, чай с лимоном 210 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 210 гр., хлеб пшеничный 20 гр при взвешивании, полученная масса равнялась 20 гр., фрукты

- свежие –мандарин 160 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 160 гр. Все блюда соответствуют норме
- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
 - блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;
 - медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих готовых блюд.

Организация питания: у входа в буфет-раздаточную стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с холодной и горячей водой, с жидким мылом и дезинфицирующим средством.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

После каждого приема пищи, производится влажная уборка столов и помещения обеденного зала.

Члены комиссии отметили, что в школьном буфете большой ассортимент свободного выбора. Для старших классов в свободной продаже, как горячие блюда (первые блюда, гарнир, котлеты, отбивные и т.к.) так и холодные блюда (разнообразные салаты) Соки, вода, кондитерские изделия (печенье, шоколад, вафли)

На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

ВЫВОД: в МБОУ «СШ № 6» г. Смоленска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета-раздаточной и организацию питания отличной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены родительского контроля:

Козлова Н.Е. 

Терешкова Т.М. 

Минченкова С.В. 