

Акт №5
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ « Веселовская СОШ»

от 19.01.2021.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Присутствовали: И.о. директора школы Жиленко Е.С., заместитель директора по воспитательной работе Симоненко К.В., родители: Ревенко Т.С., Крупенич А.С. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ « Веселовская СОШ».

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.

- 1) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 2) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 3) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО фирма «Партнёр».

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 новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. 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, перспективное 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. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную , молочную продукцию.

Вывод: В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работав столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных изменений.

Члены комиссии общественного контроля:

Ревенко Т.С. 

Жиленко Е.С. 

Бадаева Е.В. 

Крупенич А.С. 