

Акт
по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в МБОУ
«Красногвардейская школа №2»
От «14» 02 2023 года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся утвержденным приказом от 31.08.2021 г. №414, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания, был проведен мониторинг горячего питания.

Комиссия в составе:

- Хребтовой М.А., председателя бракеражной комиссии, заместитель директора по воспитательной работе,
- Купреева Т.В. – председатель родительского комитета школы,
- Демченко А.А.- родитель учащихся 3Б и 9Б класса,
- Гулаков Д.Г. – родитель учащейся 2Б класса,
- Дацко В., член совета старшеклассников.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой по выполнению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Контролировалось:

- наличие 10-дневного меню;
- наличие ежедневного меню;
- соответствие регламентированного цикличным меню количества приемов пищи режиму функционирования школы;
- наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
- работа бракеражной комиссии;
- наличие фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии;
- наличие условий для организации питания детей с учетом особенностей здоровья;
- качество уборки помещений столовой после каждого приема пищи;
- отсутствие следов жизнедеятельности грызунов, насекомых;
- создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- соблюдение детьми правил личной гигиены во время нахождения в столовой;
- соответствие заявленного меню фактическому;
- соблюдение температурного режима горячего питания.

Проверка проводилась в присутствии Ягъяевой Г.Ю.

В результате проведенной проверки установлено следующее:

1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), и примерным 10-дневным меню утвержденным Роспотребнадзором.
2. В учреждении приказом директора школы назначен ответственный, осуществляющий контроль:
 - за посещением столовой учащимися;
 - учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
3. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени.
4. Учащиеся школы питаются по классам. Классные руководители начальной школы сопровождают детей в столовую. Вместе с дежурными учителями следят за порядком учащихся дежурных классов. После каждой перемены производится влажная уборка.
5. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии и отмечается в бракеражном журнале. Ежедневно вывешивается меню. Ассортимент блюд разнообразный.
6. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.
7. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы, на рабочем месте они находятся в специализированной одежде.
8. Помещение столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Столы обрабатываются дезинфицирующими средствами. Посуда моется с использованием

моющих средств. Отдельно моются стаканы, ложки и вилки, тарелки, подносы. Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы – вкусная и горячая. Основными задачами школьной столовой являются:

- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Классным руководителям продолжить работу по формированию ЗОЖ, провести классные часы о пользе горячего питания, включить вопрос питания в повестку родительских собраний.
2. Продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима столовой.

Члены комиссии:



М.А. Хребтова
Т.В. Купреева
А.А. Демченко
Д.Г. Гулаков
В.С. Дацко