

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Первомайская средняя общеобразовательная школа»
Лямбирского муниципального района Республики Мордовия

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

«20» января 2023 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Глазковой
Т.А. Сергунинской Е. В.
Сергунинской Н. А.
Будковой О. У., провели
проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено:

1. Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.
2. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепчики).
3. При входе в столовую все дети моют и обрабатывают руки дезинфицирующим средством.

Члены родительского контроля: Глазкова Т. А.

20.01.23

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Первомайская средняя общеобразовательная школа»
Лямбирского муниципального района Республики Мордовия

Акт
по итогам проведения родительского контроля питания

«20» января 2023 г.

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «Первомайская СОШ». Мы, комиссия родительского контроля, в составе родителей Глазковой Т. А.

Серушиной Е. В.
Серушиной Л. А.

_____, провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приема пищи;
- в наличии график дежурства учеников, учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

_____/ Глазкова Т. А.
_____/ Серушина Е. В.
_____/ Серушина Л. А.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Первомайская средняя общеобразовательная школа»
Лямбирского муниципального района Республики Мордовия

Акт

по итогам проведения родительского контроля питания

«19» апреля 2019 г.

Цель проведения общественного контроля предоставления горячего питания
школьникам в МОУ «Первомайская СОШ». Мы, комиссия родительского контроля
в составе

А. Сергеев Е.В. родители
Т. Глазковой

школьной столовой для обучающихся,
провели проверку по организации питания в

На момент проверки установлено:
— горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 класса;
— столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока

удовлетворительное;
— состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии,
число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно

посещение;
— висит график посещения столовой учащимися,
— за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в

столовой
— потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
— сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

— на всех продуктах на момент проверки были маркировки;
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии

сопровождающих документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике,
закрыты крышками. В холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре,
закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые

блюда. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие,
согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильнике

поддерживается (2-6 градусов). Вес готовых порций соответствует заявленному
выходу в меню.
Вывод: МОУ «Первомайская СОШ» организовано предоставление горячего

питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и
организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны
проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:
Глазкова Т. А.
Сергеев Е.В.
Сергеев Е.В.

**Акт
по итогам проведения родительского контроля питания**

« 29 » апреля 2019 г.

Цель проведения общественного контроля предоставления горячего питания
школьникам в МОУ «Первомайская СОШ». Мы, комиссия родительского контроля
в составе родителей Глазковой Т. А.

Состав комиссии: Светлана В. Д.
Светлана В. Д.
провели

проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

На момент проверки установлено:
В плане порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11
классов. Школьной столовой было предложено разнообразное меню,
способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования
санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности,
содержанию витаминов и микроэлементов. Производство
готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в
которых отражена рецептура и технология приготовления емких блюд и кулинарных
изделий. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и
приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с
требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафы для ее хранения
около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
Обеденные столы горячей водой с добавлением моющих средств, используя
специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и
использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре
изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся,
отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте меню,
утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах
блюд и названии кулинарных изделий. Для мытья рук установлены умывальные
раковины. С целью контроля по соблюдению технологического процесса
отбирается сыточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные
продукты в питания детей не употребляются. Класные руководители следят за
организованным питанием учащихся.

Вывод: МОУ «Первомайская СОШ» организовано предоставление горячего
питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и
организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны
проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:
Светлана В. Д.
Глазкова Т. А.