

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ростова-на-Дону
«Школа № 75 имени трижды Героя Советского Союза,
маршала авиации Кожедуба И.Н.»

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в

12.09.2022

Время: 10.25

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Школа № 75» организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Рамазанова Т.В. родитель учащегося 1 «О» класса

Исакова Н.А. родитель учащегося 1 «Р» класса

Думанова О.М. родитель учащихся 1 «Р» класса

Тимошенко Е.А. заместитель директора по УВР МБОУ «Школа № 75»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Школа № 75»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 12 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздачной линии.
- Уборка обеденных залов 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 хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брѣжки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник 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 приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
-

Вывод:

В МБОУ «Школа № 75» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Меню соответствует представленным блюдам. Блюда предложенные членам комиссии на дегустацию, вкусные, достаточной температуры, порция соответствует весо-

вым критериям. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Рамазанова Т.В. _____

Исакова Н.А. _____

Думанова О.М. _____

Тимошенко Е.А. _____

Ответственный за организацию
горячего питания в школе



Е.А. Тимошенко

