Акт № 2
по итогам проведения родительского контроля питания в
ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

08.10.2020.
Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Поздерин А.В.
Горина М.Г.
Молчанова И.Е.
Парфенова Д.В.
Емельянов Д.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 12 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых 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 шкафами для ее хранения около раздаточной 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в ОГКОУ «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 12 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Поздерин А.В.
Горина М.Г.
Молчанова И.Е.
Парфенова Д.В.
Емельянов Д.