

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Песчанокопская средняя общеобразовательная школа
№1 им.Г.В.Алисова

Акт
Родительского контроля за организацией питания обучающихся
МБОУ ПСОШ № 1 им. Г. В. Алисова

Дата проверки	Время
С 26.11.22г.	10.00-11.00

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась Бронниковой И.В., заместителем директора по воспитательной работе, Басовой Л.В., Григоренко О.А. Машкиной А. В. члены общественного контроля, представителями родительской общественности

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся, мытья и хранения кухонной и столовой посуды и приборов
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

Проверкой установлено:

2. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

А) В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы в наличии и хранятся в холодильнике.

Б) Блюда приготовлены в соответствии с меню на 26.11.22года

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

В Вкусовые качества блюд:

1. плов с мясом птицы (завтрак 1-4 класс)- рис не доварен, имеет специфически-неприятный привкус

3. Столовая посуда .

Не предъявлена ёмкость для дезинфекции посуды, нет графика дезинфекции

А) обработка между приёмами пищи (потоками) производится в соответствии с графиком дезинфекции.

Подставки для чистых тарелок в антисанитарном состоянии.

4. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

5. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

6. Комментарии членов родительского контроля работниками столовой

воспринимались некорректн


Выводы.


Осуществлять систематический контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, дежурство учителей по столовой


Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Довести итоги проверки до руководства предприятия общественного питания с целью принятия мер по устранению нарушений в работе школьной столовой и улучшению качества питания.

Члены совета родительского контроля:

Григоренко О.А. 

Машкина А. В. 

Петрова Р.И. 

Бронникова И.В. 