

**Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по
родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

от 02 декабря 2024 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

Сивачева Анастасия - ученик 9 класса, член комиссии родительского контроля.

Прохоров Николай - ученик 7 класса, член комиссии родительского контроля.

Присутствовали:

Скрендо З.Н.– специалист по организации питания.

02 декабря 2024 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

1. По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

- 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.

- 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.

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

- Для мытья рук установлены 4 умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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.

1.1 Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам.

1.2 Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых складских помещениях или холодильных камерах.

1.3 Проведена проверка **на соответствие** ежедневного меню для возрастной группы детей от 7 до 11 лет на 18 ноября 2024 года, понедельник 4 неделя с цикличным двадцатидневным меню. Отклонений не обнаружено.

1.4 Регулярно ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура **соответствует** норме.

1.6. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. **Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.**

1.7 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, **заполняется** бракеражной комиссией **ежедневно.**

1.8 Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

1.9 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.

1.10 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.

1.11 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

1.12 Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

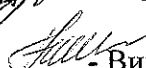
1.13 К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию..

Выводы: В МАОУ ООШ п Мельниково организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо».

Предложений и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи:

 - Скренко З.Н. – специалист по организации питания;

 - Виноградова И.М – член комиссии родительского контроля;

 - Сивачева Анастасия - 9 кл - член комиссии родительского контроля.

 - Прохоров Николай – ученик 7 класса.

С актом ознакомлен:  - Р.М. Вагабова- зав. производством, законный

представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в МАОУ ООШ п. Мельниково.