

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
БУДЕННОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6
СЕЛА АРХАНГЕЛЬСКОГО БУДЕННОВСКОГО РАЙОНА»**

Акт

**по итогам проведения родительского контроля питания в
школьной столовой**

05.12.2023г

№2

Цель проведения родительского контроля: контроль соблюдения графика работы школьной столовой, нормы выдачи готовой продукции и качество приготавливаемой пищи.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: Бабенко Л.В., Павлюк Г.Т., Шевченко Е.Е. и Гринько И.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ СОШ №6 с. Архангельского.

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,

Школьной столовой на 5 декабря 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 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.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

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 МОУ СОШ №6 с. Архангельского организовано предоставление горячего питания обучающихся с I по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих не имеется.

Члены комиссии:

Бабенко Л.В.

Павлюк Г.Т.

Шевченко Е.Е.

Гринько И.Н.

