

Справка
по итогам проведения родительского контроля питания
в МКОУ «СОШ с. Заречного»

24.09.2021.

Время: с 11.00 до 11.20

Цель проведения родительского контроля: качество предоставляемого горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ с. Заречного», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Есина Л.М.

Миссирова Г.Н.

Морозова Т.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка организации питания в школьной столовой МКОУ «СОШ с. Заречного».

На момент проверки установлено, что:

- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее;
- работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- приготовление 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;
- в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями;
- в обеденном зале на видном месте висит меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- при входе в столовую установлены умывальные раковины для мытья рук с горячей водой;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- В столовой организовано дежурство классных руководителей.

Вывод: в МКОУ «СОШ с. Заречного» организовано предоставление горячего питания школьников в 1-4 классах в соответствии с установленными нормами. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Заместитель директора по ВР

Члены комиссии родительского контроля

Справка
по итогам проведения родительского контроля питания
в МКОУ «СОШ с. Заречного»

15.12.2021.

Время: с 13.00 до 13.20

Цель проведения родительского контроля: качество предоставляемого горячего питания школьникам 5-11 классов в МКОУ «СОШ с. Заречного», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Есина Л.М.

Руппель Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка организации питания в школьной столовой МКОУ «СОШ с. Заречного».

На момент проверки установлено, что:

- имеется утвержденное на 15.12.2021г. меню;
- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды;
- при входе в столовую установлены умывальные раковины для мытья рук с горячей водой;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- в столовой организовано дежурство классных руководителей;
- дети съедают практически все, отходов минимальное количество.

Вывод: в МКОУ «СОШ с. Заречного» организовано предоставление горячего питания школьников 5-11 классов в соответствии с установленными нормами. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Заместитель директора по ВР

Члены комиссии родительского контроля

Справка
по итогам проведения родительского контроля питания
в МКОУ «СОШ с. Заречного»

18.03.2022г.

Время: 11:00

Цель проведения родительского контроля: организация предоставления качественного горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ с. Заречного».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дьяченко Л.И.

Ирза Н.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка питания обучающихся 1-4 классов в школьной столовой МКОУ «СОШ с. Заречного».

На момент проверки установлено:

- в школьной столовой на 18 марта было предложено меню, соответствующее утвержденному;
- работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- уборка обеденного зала 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;
- учащиеся не привлекаются к уборке со столов и помещений;
- персонал соблюдает санитарные нормы и требования (СИЗ);
- отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МКОУ «СОШ с. Заречного» организовано предоставление качественного горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Заместитель директора по ВР

Члены комиссии родительского контроля