**Акт №3**

**по итогам проведения родительского контроля качества питания в**

**Борисоглебский филиал МБОУ «Куракинская сош»**

23.12.2024.

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школь- никам в организация работы столовой в Борисоглебском филиале МБОУ «Куракинская сош»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Председатель комиссии: Земсков Э. заведующий филиала» – ; Члены комиссии: Попкова С.Н.- родитель;

Баженова А.С.. - родитель;

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой в. Борисоглебском филиале МБОУ «Куракинская сош»

На момент проверки установлено:

* + - В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 2- 9 клас- сов,
		- Школьной столовой на 23 декабря было предложено разнообразное меню, способ- ствующее оздоровлению учащихся.
		- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования сани- тарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, су- точной 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 сто- лы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально вы- деленную 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 ко- тором 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 умывальные раковины.
		- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, лег- кая нескользкая рабочая обувь).
		- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную ква- лификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периоди- ческие медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигие- ническую 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.
		- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод. В Борисоглебском филиалеМБОУ «Куракинская сош» организовано предоставление горячего питания школьников с 2 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Земсков Э.В.

Баженова Попкова С.Н