

Утверждаю
Директор ГКОУ школы
ст-цы Темиргоевской
Л.Н.Журба

АКТ № 3

проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся
от 23.11.2022

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в ГКОУ школе ст-цы Темиргоевской

Мы, члены комиссии родительского контроля качества питания обучающихся:

Федоренко В. В. представитель комиссии родительского контроля
Харитоновна В. В. ответственная за организацию питания
Никонова О. А. представитель род. комитета 7 кл.
Позднякова Е. В. представитель род. комитета 3 кл.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой ГКОУ школы ст-цы Темиргоевской

На момент проверки 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 правил;
- 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 хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале ежедневное меню на видном месте, утверждено директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий;
- присутствие учащихся в производственных помещениях столовой не допускается;
- учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 4 штук, рядом расположены электросушилки для рук;
- повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, фартук, перчатки, маска);
- повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, пройден в установленном порядке медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка;

