

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»
ГОРОДА ОБНИНСКА

249039, Калужская область, г. Обнинск, ул. Калужская, д. 5
тел. (48439) 3-92-64, эл. почта sosh_12_obn@adm.kaluga.ru сайт <http://sh12obninsk-40.gosuslugi.ru>



Директор МБОУ «СОШ № 12»

г. Обнинска

Титова И.М./

Акт № 1

проверки организации горячего питания в школьной столовой
для обучающихся МБОУ СОШ № 12»
комиссией родительского контроля

16.12.2022г.

г. Обнинск

Дата проверки: 16.12.2022 г.

Время проверки: 10:15 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Ильин Александр Александрович – родитель 2 «В» класса;
2. Егорова Светлана Сергеевна- родитель 2 «В» класса;
3. Саутин Евгения Олеговна-родитель 6 «А» класса,

в присутствии представителей школы:

1. Молодкиной О.А., заведующей канцелярией, ответственным по питанию МБОУ «СОШ № 12»,
2. Подлягиной О.А., председателя профсоюзного комитета МБОУ «СОШ № 12»,
3. Демченко О.А., медицинская сестра,

составили настоящий акт в том, что 16 декабря 2022года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

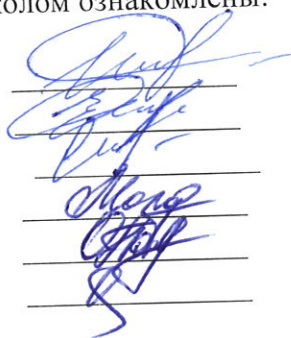
1. Школьная столовая имеет полный набор оборудования для организации питания детей. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые.
2. Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
3. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
5. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
6. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили хорошие вкусовые качества завтрака.
7. В столовой предоставляют буфетную продукцию с широким ассортиментом. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора.
8. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, также имеются бумажные полотенца.
9. Все классные руководители сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся в школе.
2. Проводить регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся в обеденном зале.
3. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ильин Александр Александрович
2. Егорова Светлана Сергеевна
3. Саутина Евгения Олеговна
4. Молодкина О.А.
5. Подлягина О.А.
6. Демченко О.А.



Handwritten signatures in blue ink on horizontal lines corresponding to the list of names.