

## АКТ

### о результатах родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Крыловской

19.12. 2024 г.

Комиссией в составе:

1. Качула М.А.-исполняющий обязанности заместителя директора по ВР
2. Шуцко И.В. -родитель;
3. Якшина С.В. - родитель;
4. Шелевцева И.В. -родитель.

Горячее питание предоставляется всем обучающимся ГКОУ КК школы-интерната с 1-10 классов.

В целях планомерного осуществления контроля качества питания была проведена проверка за организацией и качеством питания.

В результате проверки установлено:

Меню размещено на стенде при входе в обеденный зал на видном месте, утвержденное директором, в котором указаны сведения об объемах блюд и их название. У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи, учителя и воспитатели сопровождают свои классы согласно графику (питания) приёма пищи.

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, внешний вид школьной столовой соответствует требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» полы чистые и сухие, столы и стулья чистые, внешний вид сотрудников пищеблока соответствует нормам, в обеденном зале столы накрыты для каждого класса, количество посадочных мест соответствует количеству обучающихся. Чистота столовых приборов, соответствует норме (без сколов, без влажности). Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляется до прихода обучающихся. Все дети питаются организованно. График приема пищи соблюдается.

Осуществлена проверка хранения продуктов:

-пищевые продукты, производственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

-тара с сыпучей продукцией промаркирована;

-сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;

- в наличии термометр, в действующем состоянии, температурный режим фиксируется в журнале учета температурного режима;

-товарное соседство соблюдается;

-санитарное состояние холодильных и морозильных камер соответствует требованиям.

-продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.

Технология приготовления блюд соблюдается;

Проведено контрольное взвешивание:

- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;

- запрещенные продукты в питании детей не употребляются;
- продукты свежие, согласно требованиям СанПиН;
- контрольное блюдо соответствует выданным порциям обучающимся.




Суточные пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, проставлено число.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Время проверки: 12 ч.45 мин.-13 ч.50 мин.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

1. Цыганко И.В. 
2. Яковлева А.В. 
3. Гимезовича И.В. 
4. Колупа М.А. 