

**по итогам проведения родительского контроля питания в ГКОУ РМ  
«Ширингушская школа-интернат»**

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в школе-интернате, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Надейкина С.П. председатель комиссии;  
Капкурова И.В. член комиссии, учитель начальных классов;  
Кладова Н.Н. член комиссии, воспитатель;  
Ларина Т.А. представитель родительской общественности;  
Аблисимова Г.П. представитель родительской общественности;  
Бегеева Н.В. представитель родительской общественности;  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГКОУ РМ «Ширингушской школы-интерната».

- В процессе отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 - 11 классов.
- В школьной столовой на 08 апреля разработано меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что 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 приготовления 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов 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.
- В обеденном зале на информационном стенде меню, утвержденное директором школы, в котором 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 или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию

Диетсестра следит за организацией питания в школе-интернате, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в ГКОУ школе-интернате г. организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Надейкина С.П. председатель комиссии;

Капкурова И.В. член комиссии, учитель начальных классов;

Кладова Н.Н. член комиссии, воспитатель;

Ларина Т.А. представитель родительской общественности;

Аблисимова Г.П. представитель родительской общественности;

Бегеева Н.В. представитель родительской общественности;

*Handwritten signatures:*  
 1. *Надейкина С.П.*  
 2. *Капкурова И.В.*  
 3. *Кладова Н.Н.*  
 4. *Ларина Т.А.*  
 5. *Аблисимова Г.П.*  
 6. *Бегеева Н.В.*