

КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
«СЛАВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАВСКАЯ СОШ»

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы комиссией по родительскому контролю за организацией питания

Дата проведения проверки: 21.01.2025г

Время проведения проверки: 12 00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований

Комиссией в составе:

Председатель комиссии: Рожко Н.Л. – ответственной за организацию питания;

Грейчюс Г.Н. - заместителя директора МБОУ «Славская СОШ»;

Бригидина Ч.В. – член комиссии родительского контроля;

_____ - член комиссии родительского контроля;

_____ - член комиссии родительского контроля;

_____ - заведующей производством столовой ООО «Каравай»,

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

Задачи деятельности комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на «21» 01 2025 г. (завтрак/обед):

1. Салат осенний
2. Суп картофельный с вермишелью на бульоне
3. Пюре овощное с мясом
4. Напиток из шиповника
5. Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии/не в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены/не выставлены, взвешивание проводилось на правильно/не правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется/не пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются/не притираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочные отделения для посуды их 2: одно для кухонной посуды, второе для столовой посуды. Для столовой посуды имеются две посудомочные машины. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Имеется прибор для измерения влажности воздуха, влажность соответствует норме.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока: имеются шапочки, перчатки, спецодежда.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал родительского контроля.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативам.

С протоколом комиссии ознакомлена: М.А. зав производством Молодова Е.Ю.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Бризунова Инга Олеговна

М.А.