

Акт
по результатам родительского контроля организации
и качества питания в МБОУ «Лесокамочка»

от 16.12.2024г

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Ахметшина С.Р.
2. Степанова М.П.
3. Андреева Т.Ю.

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт о том, что на момент проверки:

Меню средней (начальной) школы:

Завтрак: каша манная молочная, бутерброд с маслом, какао с мажоран

Обед: суп картоф с крутой и рабками консерв, котлета из говядины, пюре картоф., соус томатн., хлеб пшени, чай

- 1) Наличие ежедневного меню ((не) имеется, висит в (не) доступном месте) имеется, висит в доступном месте
- 2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий отсутствуют для отдельных категорий
- 3) Наличие бракеражной комиссии в школе имеется
- 4) Наличие и ведение бракеражного журнала (заполняется (не) регулярно, наличие неудовлетворительных оценок) заполняется регулярно, отсутствуют неудовлетворительные оценки
- 5) В ходе проверки представлена следующая документация:

Ежедневное (циклическое) меню ((не) утв.) утвержденное

Журнал «С-витаминизации» ведется

Журнал по скоропортящимся продуктам заполняется

Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях ведется, заполняется своевременно

Гигиенический журнал сотрудников ведется

Журнал учёта бактерицидной лампы заполняется своевременно

Журнал температурного режима при подаче блюд ведется

- 6) Суточные пробы оставляются ((не) своевременно) своевременно

- 7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд температурный режим соблюдается
- 8) Оценка пищи органолептическим методом органолептические показатели хорошие, всё соответствует норме, указанной в меню
- 9) Внешний вид сотрудников столовой ((не) соответствует требованиям, наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков) соответствует требованиям
- 8) Санитарное состояние обеденного зала, чистота столов и полов соответствует санитарным нормам
- 9) Закрепление отдельных столов за каждым классом ((не) имеется) имеется закрепление за каждым классом
- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется) имеются
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19 соблюдаются в соответствии с санитарными нормами

Выводы и предложения:

Предложить родителям, провести для беседы о важности правильного питания

Комиссия установила, что меню соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

Члены комиссии:

1. Ахметшина С.Д. Ахметшина
2. Степанова М.А. Спф
3. Андреева Л.Ю. Андреева