

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

от 23.12.2024г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Осипова М. А.

2. Акипиева Е. А.

3. Павлова К. А.

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, бутерброд с маслом,
кофе с маюком

Обед: суп картофель с крупой и рыбн. консервами,
котлета, пюре картофель, салат том. каб., чай

1) Наличие ежедневного меню ((не) имеется, висит в (не) доступном месте)

имеется, доступно для родителей

2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий

нет необходимости в таком меню

3) Наличие бракеражной комиссии в школе есть, создана

4) Наличие и ведение бракеражного журнала (заполняется (не) регулярно,

наличие неудовлетворительных оценок) журнал заполняется

регулярно, отсутствуют неудовлетворительные оценки

5) В ходе проверки представлена следующая документация:

Ежедневное (циклическое) меню ((не) утв. имеется, утверждено

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)
- 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:

питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

Рекомендаций нет

Члены комиссии:

1. Осипова М. А. отв.
2. Аннусова Е. А. отв.
3. Тавилова К. А. отв.