

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

от 21.02.2025г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Осипова Т. А.
2. Актусева Е. А.
3. Андреева М. 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 ячневая, бутерброд с маслом хлеб пшени,
какао с молоком

Обед: рассольник, тефтели из говядины, макаронные
ушки, отварное мясо, соус томатный, компот из сухофруктов
хлеб пшеничный

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

Ежедневное (циклическое) меню ((не) утв.) утверждено
Журнал «С-витаминизации» имеется, ведётся
Журнал по скоропортящимся продуктам ведётся
Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях
заполняется своевременно
Гигиенический журнал сотрудников заполняется ежедневно
Журнал учёта бактерицидной лампы заполняется ежедневно
Журнал температурного режима при подаче блюд ведётся

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

- 7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд температурная норма и вес блюд соблюдается
- 8) Оценка пищи органолептическим методом соответствует нормам
- 9) Внешний вид сотрудников столовой ((не) соответствует требованиям, наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков) соответствует требованиям (имеется халат, головной убор, маска, перчатки, фартук)
- 8) Санитарное состояние обеденного зала, чистота столов и полов соблюдается, застелены скатерти
- 9) Закрепление отдельных столов за каждым классом ((не) имеется) маркировка столов имеется
- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется)
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19 соблюдаются

Выводы и предложения:

нарушения по определению соответствия нормам выгода готовки блюд, проверки С-витаминизации, проверки вкусовых качеств не выявлены

Члены комиссии:

1. ОКП Саидов Т.А.
2. Е Ахмедова Е.А.
3. А Ахмедова М.А.