

Акт №2

Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

от 21 октября 2024 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

Сивачева Анастасия - ученик 9 класса, член комиссии родительского контроля.

Короткова Александра - ученица 7 класса, член комиссии родительского контроля.

Присутствовали:

Скрендо З.Н. – специалист по организации питания.

21 октября 2024 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

1. По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1.1 Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам.

1.2 Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых складских помещениях или холодильных камерах.

1.3 Проведена проверка *на соответствие* ежедневного меню для возрастной группы детей от 7 до 11 лет на 21 октября 2024 года, понедельник 4 неделя с циклическим двадцатидневным меню. Отклонений не обнаружено.

1.4 Регулярно ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура *соответствует* норме.

1.6. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. *Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.*

1.7 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, *заполняется бракеражной комиссией ежедневно.*

1.8 Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

1.9 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.

1.10 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.

1.11 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

1.12 Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

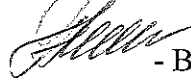
1.13 К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию..

Выводы: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям; документация в столовой ведется в соответствии с требованиями.

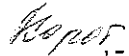
Замечаний и предложений нет.

Подписи:

 - Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;

 - Виноградова И.М – член комиссии родительского контроля;

 - Сивачева Анастасия - 9 кл - член комиссии родительского контроля.

 - Короткова Александра – ученица 7 класса.

С актом ознакомлен:  - Р.М. Вагабова- зав. производством, законный

представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в МАОУ ООШ п. Мельниково.