

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

от 22.11.2024

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Степанова Елена Ивановна
2. Науманова Елена Владимировна
3. Глушкова Наталья Васильевна (не было)

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

Меню средней (начальной) школы:

Завтрак: —

Обед: Овощная котлетка, суп-пюре из картофеля и овощей, салат из свеклы, пюре картофельное, компот из сухофруктов.

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

имеется, висит в доступном месте

- 2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий имеется

- 3) Наличие бракеражной комиссии в школе имеется

- 4) Наличие и ведение бракеражного журнала (заполняется (не) регулярно, наличие неудовлетворительных оценок) заполняется регулярно, неудовлетворительных оценок нет

- 5) В ходе проверки представлена следующая документация:

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

Журнал «С-витаминизации» ведется

Журнал по скоропортящимся продуктам имеется, ведется

Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях

ведется

Гигиенический журнал сотрудников ведется

Журнал учёта бактерицидной лампы имеется, ведется

Журнал температурного режима при подаче блюд имеется, ведется

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

- 7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд имеется и
ведется журнал
- 8) Оценка пищи органолептическим методом внешний вид таяет
соответствует технологии приготовления. Котлеты мясные,
сочные; Макароны с соусом сливочным; суп-пюре
картофельный, овощной. Все приготовлено правильно, соответствует
- 9) Внешний вид сотрудников столовой ((не) соответствует требованиям,
наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков) зала нет.
соответствует требованиям, имеются халаты, костюмы,
головные уборы, маски, перчатки
- 8) Санитарное состояние обеденного зала, чистота столов и полов наше
имеется регулярно, стены чистые.
- 9) Закрепление отдельных столов за каждым классом ((не) имеется)
за каждым классом закреплен отдельный стол
- 10) Наличие условий для мытья рук ((не) имеется) имеется
- 11) Меры профилактики распространения ОКИ, ОРВИ и COVID-19
наличие др. средств, тигидного лжи, регулярно проти-
рабатывается помещение, наличие антисептиков.

Выводы и предложения:

Комиссией установлено, что школьная столовая соответствует
всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми
актами. К каждому меню разработаны технологичес-
кие карты. Заведующая столовой следит за организацией
питания в школе, в том числе за качеством постав-
ляемых продуктов, правильностью заморозки продуктов и
приготовлением готовой пищи.

Комиссией дана положительная оценка работы
школьной столовой. Замечаний нет.

Члены комиссии:

1. Наугамова Е. В. (ИЗ)
2. Степанова А. А. Сл -
3. _____

И.о. директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носаревой О.В.

Найденкова Елена
Владимировна

заявление

Прошу разрешить принять участие в оценке работы и качества питания в МБОУ «Гайнская СОШ». Планируемая дата проверки 22.11.2024 г.

22.11.2024г.

дата

НВ

подпись

И.о. директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носаревой О.В.

Степановой Елизаветы
Ивановны

заявление

Прошу разрешить принять участие в оценке работы и качества питания в МБОУ «Гайнская СОШ». Планируемая дата проверки 22.11. 20 24 г.

22.11.2024г.

дата

Степанова

подпись