

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Ачадовская СОШ»

28.09.2022г.
Время: 12.00ч.

Цель проведения контроля: санитарное состояние школьной столовой, качество приготовления блюд, соотношение выхода продукции.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: Сермина Л.В., Еряшкина Н.И., Снадина М.Г., Байкина В.Г., Байкина Т.П. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 28 сентября были предложены салат из красной свеклы с яблоками, щи из свежей капусты с картофелем, птица тушенная, картофельное пюре, компот из сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшеничный.

2. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

3. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

4. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

5. Имеется сборник технологических карт.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоит дежурный учитель, контролирует мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Столы накрывают за 5 минут до начала перемены.

4. В столовой чисто, уютно.

5. Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

6. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

7. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

10. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Вывод: в МБОУ «Ачадовская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Сермина Л.В. Сермина
Еряшкина Н.И. Еряшкина
Снадина М.Г. Снадина
Байкина В.Г. Байкина
Байкина Т.П. Байкина