

Акт №5

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

от 17 января 2024 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

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

Сивачева Анастасия - ученик 8 класса, член комиссии родительского контроля;

Шарапов Егор – ученик 8 класса член комиссии родительского контроля

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

В ходе проверки

1. Отмечено:

1.1 Проведена проверка на соответствие ежедневного меню на 17 января 2024 г, среда, 2 неделя с цикличным двадцатидневным меню. Отклонений не обнаружено.

На обед :

- салат из свеклы с зеленым горошком -60 гр;
- щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне – 200 гр;
- печень по-Строгоновски в белой соусе с луком -120 гр;
- картофель отварной- 150 гр;
- сок фруктовый -200 гр.

Приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

1.2 Проведен органолептический анализ кулинарных изделий, который позволяет быстро оценить их качество, обнаружить нарушения рецептуры и технологических режимов производственного процесса.

Замечаний по качеству нет. Нарушений рецептуры не обнаружено.

1.3 Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура в холодильных камерах соответствует норме.

1.4 Ежедневно ведется бракеражный журнал готовых блюд. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.

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

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


2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.


3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.


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


Замечаний и предложений нет.

Подписи:

 - Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

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

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

 - Сивачева Анастасия - 8 кл - член комиссии родительского контроля.

 - Шарапов Егор, ученик 8 кл - член комиссии родительского контроля.

С актом ознакомлен:  - Р.М. Вагабова- зав. производством, законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в МАОУ ООШ п. Мельниково.