

АКТ № 4.

мониторинга по организации питания обучающихся

в МБОУ Высокогорская СОШ № 7

28.02.2025 г.

Наименование образовательной организации: МБОУ Высокогорская СОШ № 7.

Юридический адрес: Красноярский край, Енисейский район, п.Высокогорский, ул.Набережная, 8.

Фактический адрес: Красноярский край, Енисейский район, п.Высокогорский, ул.Набережная, 8.

Директор: Овечкина З.И., телефон 89082034358

Зам. по УВР: Севрюк М. С., телефон 89029658970

Ответственный за организацию питания: Фролова С.П., телефон 89831547225

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители: родительского контроля за организацией и качеством школьного питания: Огнева М.С., Ладейщикова Е.В., Штиб Н.В.

Время проведения контрольного мероприятия: **28.02.2025**

Тип пищеблока: столовая

Цель родительского контроля – проверить качество предоставления и организации питания в общеобразовательном учреждении.

Контроль осуществлялся следующим образом:

- сверили соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы, - наблюдали, как едят дети,
- проверили соблюдение санитарных норм детьми (наличие горячей воды, мыла, наблюдали, как дети моют руки),
- проверили состояние обеденных столов, - сняли пробы с приготовленных блюд, - обратили внимание на температуру подаваемых блюд детям,
- задавали вопросы зав. производством о закупке продуктов, их хранении.

Выводы: Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Отмечено, что в столовой чисто, обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. При посещении столовой учащиеся

моют руки: раковин, моющих средств, приборов для сушки рук достаточно.

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Имеется ли в наличии Примерное 10 дневное меню: да
2. Имеется ли ежедневное меню да
3. Имеются ли технологические карты да
4. Ведется ли Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да
5. Ведется ли Журнал бракеража готовой кулинарной продукции да
6. Имеются ли подписи всех членов бракеражной комиссии на выдачу готовой продукции да
7. Произведен или не произведен отбор суточных проб согласно меню да
8. Промаркирована ли посуда с пробами с указанием наименования приема пищи и датой отбора да
9. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет кварталник

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала: удовлетворительное
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование: в норме
3. Соответствие инвентаря эпидемиологическим требованиям: в норме
4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами: полная
5. Ведется ли учет температурного режима холодильного оборудования да
6. Имеются ли инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц да
7. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, имеется ли место хранения этих средств, место для хранения и обработки ветоши да
8. Имеется место для хранения уборочного инвентаря, маркировка инвентаря да
9. В исправном состоянии весовое оборудование да
10. Хранение пищевых отходов утилизироваться в срок

11. Наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума имеются
12. В наличии спец. одежда, хранение имеется, хранится в введенном месте.

Рекомендации: Тривести в порядок в скларском помещении секции для хранения круп.

Комиссия в составе с мониторингом ознакомлена:

Штиб Н. В. Григор
Ладейникова Е. В. Григор
Ильва М. С. Григор

Зав. столовой с мониторингом ознакомлена:

Демурометова С. А. Григор