

АКТ №

мониторинга по организации питания обучающихся

в МБОУ Высокогорская СОШ № 7

12.05.2025 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: 12.05.2025

Тип пищеблока: столовая

Имеется ли График питания обучающихся: Да

Имеется ли Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств Енисейского бюджета

В ходе проверки установлено: Организация питания соответствует нормам. Нарушений не обнаружено.

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 Исмаиловский Да
10. Органолептические показатели: Да (соответствует)
11. Организовано ли мытьё рук обучающихся перед приемом пищи: Да

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала: удовл.
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование: удовл.
3. Соответствие инвентаря эпидемиологическим требованиям: удовл.
4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами: Да
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 соотв. норм
11. Наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума Да
12. В наличии спец. одежда, хранение Да.

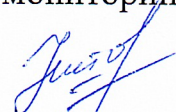
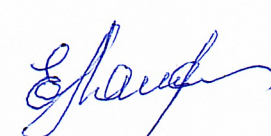
Мониторингом выявлено:

На следующей проверке уточнено:
1. График приема пищи имеется.

2. В комнате гради температурности
3. Сал. составление свещ. чорного
4. Все составление вунсертории
5. Песенные произведения персонажи в столовую
с документарности
6. Составление текста и пер. преемств, текста свещ.
корреспонд. 7. В комнате все докум. по преемств.

Рекомендации: Перебрать свещ. и дружба горючо пш.

Комиссия в составе с мониторингом ознакомлена:

Штиб Н.В. 
Имева М.С. 
Надейникова Е.В. 

с акцией ознакомлена:

Дениухомитова С.Д. 