

АКТ №

мониторинга по организации питания обучающихся

в МБОУ Высокогорская СОШ № 7

10.01. 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: 10.10 мин. (2 пер).

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: Самостоят. совещ. сек. столовой

соответствует норме

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 Да
10. Органолептические показатели: удовл.
11. Организовано ли мытье 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: норма
3. Соответствие инвентаря эпидемиологическим требованиям: соотв.
4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами: обесп.
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 утилизируются
11. Наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума имеются
12. В наличии спец. одежда, хранение Да

Мониторингом выявлено: мало столовой

посуды, утилизация и работоспособность
столовой посуды да выполняются права
приема пищи, имеется место для хранения
сделаны входы для воды в санитарном

фрукты. Салатовая посуда обрабатывается
в соответствии с нормами СанПиН

Рекомендации: в ближайшее время
приобрести столовую посуду.
ка. рук. проведет на ка. собр. семинар
"О здоровой пище"

Комиссия в составе с мониторингом ознакомлена:

Надейшикова Глаф

Мини Глаф

Фролова ОУБ