

АКТ №

мониторинга по организации питания обучающихся

в МБОУ Высокогорская СОШ № 7

20.12. 2024 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: 20.12.2024

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 да

В ходе проверки установлено: Контроль питания проводится. Кассе
а) в наличии график питания по дням недели
б) санитар. состояние соотв. нормам в) ежедневно
проводятся посещения в столовую с документарной

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 _____
10. Органолептические показатели: _____
11. Организовано ли мытье рук обучающихся перед приемом пищи: да

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала: удовлетворительное
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование: удовл.
3. Соответствие инвентаря эпидемиологическим требованиям: соответствует
4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами: нехватка посуды
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 имеются
8. Имеется место для хранения уборочного инвентаря, маркировка инвентаря имеется
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 имеется

Мониторингом выявлено: не хватает столовой посуды

Рекомендации: *в ближайшее время приобрести столовую посуду.*

Комиссия в составе с мониторингом ознакомлена:

Надейшикова Глаз
Минин Руф