

АКТ № 3
по итогам проведения родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Малостуденецкая СШ»

14.11.2022

время: 11.00

Цель проведения родительского контроля: проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Василихина Ю.А. - директор школы
2. Идзик Н.В. - ответственный за организацию питания
3. Журавлева И.В. - педагогический работник
4. Разживина Н.В. - председатель родительского комитета
5. Закалюкина И.А. - член родительского комитета

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка помещений для хранения продуктов, условий и сроков хранения продуктов в школьной столовой; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)




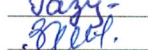
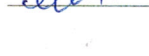
На момент проверки установлено:

1. -пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Мясные, рыбные, молочные продукты поступают с оформленной ветеринарной справкой в системе «Меркурий»;
-ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
-хранятся продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением товарного соседства;
-ежедневно ведется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, холодильное оборудование имеет маркировку;
- складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания температуры и влажности в норме;
- крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.
- ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.
- корнеплоды хранятся в сухом темном помещении; капуста — на отдельных стеллажах.

2. Контроль готовой продукции фиксируется в бракеражном журнале установленной формы, оформляется подписями лиц осуществляющих проверку. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной пищи, согласно правилам бракеража, комиссией из трех человек, используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. В наличии пробы.

Вывод: в МКОУ «Малостуденецкая СШ» организовано предоставление горячего питания для 1- 11 классов в полной мере. Помещения для хранения продуктов соответствуют санитарным нормам, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии родительского контроля:

	/Ю.А. Василихина/
	/Н.В. Идзик/
	/И.В. Журавлева/
	/Н.В. Разживина/
	/И.А. Закалюкина/