

**Акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся комиссией
родительского контроля
МБОУ «Комьянская школа»**

ФИО и должность лиц, проводивших проверку:

Состав комиссии:

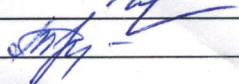
**Узорова С.А., председатель Управляющего Совета
Гернер И.А., представитель от родителей
Труфанова О.С., ответственный за организацию питания**

Дата проверки: 09.12.2022

Критерии проверки

1. Соблюдение графика приема пищи в столовой - **соблюдается**
 2. Соблюдение технологии приготовления блюд – **приготовление блюд в соответствии с технологическими картами**
 3. Температура готовых блюд:
на раздаче на столах перед приёмом пищи
норма норма
 4. Соответствие фактического меню питания утвержденному примерному меню
- по наименованию блюд - **соответствует**
- по весу и объему порции - **соответствует**
 5. Витаминизация третьих и сладких блюд – **витаминизация напитков**
 6. Оценка отбора и хранения суточных проб - **соблюдается**
 7. Соблюдение условий хранения продуктов:
- раздельное хранение сырых и готовых продуктов - **соблюдается**
- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях - **имеются**
 8. Содержание пищеблока:
- санитарное состояние - **удовлетворительное**
- исправность вентиляции - **исправна**
- хранение чистой посуды – **хранение на стеллажах**
- состояние кухонной и столовой посуды - **удовлетворительное**
- наличие маркировки на посуде и инвентаре - **имеется**
- хранение пищевых отходов - **соблюдается**
 9. Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока:
- ведение Журнала здоровья - **ведётся**
- создание условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены – **условия созданы**
- обеспеченность спецодеждой - **обеспечены**
- наличие средств индивидуальной защиты в работников пищеблока (перчатки, маски) - **имеются**
 10. Выводы и рекомендации
1. График приёма пищи и технология приготовления соблюдаются.
 2. Журнал бракеража ведётся.
 3. Температура приготовленных блюд соответствует нормам.
 4. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
 5. Соблюдаются условия хранения продуктов, а также личная гигиена работников пищеблока.

Подписи лиц, проводивших мероприятия по контролю:

	Узорова С.А., председатель Управляющего Совета
	Гернер И.А., представитель от родителей
	Труфанова О.С., ответственный за организацию питания