

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

ФИО и должность лиц, проводивших проверку:

Состав комиссии:

Труфанова О.С., ответственный за организацию питания

Узорова С.А., Председатель Управляющего совета

Гернер И.А., представитель от родителей

Дата проверки: 17.09.2024

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

норма

на столах перед приемом пищи

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 у работников пищеблока (перчатки, маски) - **имеются**

10. Выводы и рекомендации

1. График приёма пищи и технология приготовления соблюдаются.

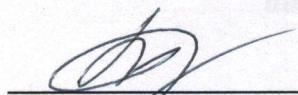
2. Журнал бракеража ведётся.

3. Температура приготовленных блюд соответствует нормам.

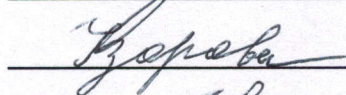
4. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

5. Соблюдаются условия хранения продуктов, а также личная гигиена работников пищеблока.

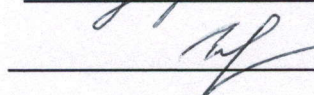
Подписи лиц, проводивших мероприятия по контролю:



Труфанова О.С., ответственный за организацию питания



Узорова С.А., председатель Управляющего совета



Гернер И.А., представитель от родителей