АКТ № 3 /2025
по итогам проведения родительского контроля
в школьной столовой МОУ «Кораблинская СШ №1»

29.01.2025
время: 10.15

1. Цель проведения родительского контроля: Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи. 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. Кряжкова О.А. – директор школы
2. Любина Н.М. – ответственный за организацию питания
3. Илюшина С.А.- педагогический работник
4. Бирюкова И.А.- член родительского комитета
5. Гусева В.Н.- 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 раздельно 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, (приказ №124 от 26.08.2022г), используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. В наличии пробы.

Вывод: в МОУ «Кораблинская СШ №1» организованно 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:
Подписи

_____ / Гусева В.Н. / _____ / Кряжкова О.А. /
_____ / Бирюкова И.А. / _____ / Илюшина С.А. /
_____ / Любина Н.М. /