

по итогам проведения родительского контроля  
в школьной столовой МОУ «Кораблинская СШ №1»

24.11.2023

время: 9.15

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. Самаева Л. - члены родительского комитета 1 класса
5. Голдоберина А.Ю. – члены родительского комитета 1 класса

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Кораблинская СШ №1» при закладке и целевого использования продуктов в соответствии с количеством обучающихся, помещений для хранения продуктов, условий и сроков хранения продуктов в школьной столовой; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)

На момент проверки установлено:

1. В школьной столовой имеется в наличии разработанное и утвержденное меню, перед обеденным залом «вывешено» ежедневное меню. Закладка продуктов и приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами, количеством обучающихся, согласно утвержденному меню.

2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. В наличие товарные накладные, ветеринарные справки 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;

-ведется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- 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.

3. Контроль готовой продукции фиксируется в бракеражном журнале. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной пищи, 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 МОУ «Кораблинская СШ №1» организовано предоставление горячего питания для 1-11 классов в полной мере. Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Подписи.

 / Кряжкова О.А.  
 / Любина Н.М.  
 /Илюшина С.А.  
 /Самаева Л.  
 /Голдоберина А