

АКТ № 5
по итогам проведения родительского контроля
в школьной столовой МОУ «Кораблинская СШ №1»

27.01.2023

время: с 9.00

Цель проведения родительского контроля: контроль за санитарным состоянием пищеблока. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

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. Комогорова Ю.А.- члены родительского комитета
5. Комаров А.А. – члены родительского комитета

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами), проверка помещений для хранения продуктов, условий и сроков хранения продуктов в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Все работники пищеблока находятся в масках, перчатках. В обеденном зале столы, полы протираются после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств. Применяются дезинфицирующие средства Хлортаб (правила использования дез.средств в наличии) Использованная посуда моется с учетом инструкции по мытью посуды в трехсекционной мойке с соблюдением температурного режима воды.

-хранятся продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением товарного соседства;

- ведется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, с записью в журнал учета температурного режима холодильного оборудования,;

- в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов показания температуры и влажности в норме, ведется журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

- крупа, мука, макаронные изделия хранятся на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

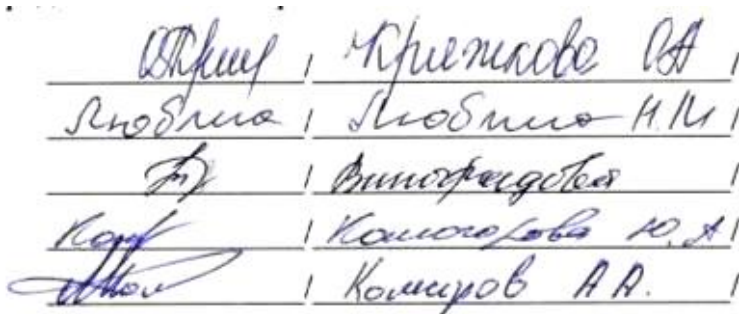
- ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

Сроки хранения продуктов соблюдаются, в наличии бирки.

Вывод: в МОУ «Кораблинская СШ №1» организовано предоставление горячего питания в полной мере. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Помещения для хранения продуктов соответствуют санитарным нормам, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Подписия:


_____ | Кряжкова О.А. |
_____ | Любина Н.М. |
_____ | Илюшина С.А. |
_____ | Комогорова Ю.А. |
_____ | Комаров А.А. |