

Акт

по итогам проведения родительского контроля

в школьной столовой МКОУ «Придорожная СШ» им. А.С.Новикова-Прибоя (филиалах)

Дата проведения контроля: 08.11.2022 г

Цель: проверка помещений для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов, проверка качества готовой продукции.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию в МКОУ «Придорожная СШ» им. А.С.Новикова-Прибоя :

- Царапкин В.В. –директор школы
- Ковалева Л.М.- педагог
- Сычева В.П. -ответственный за организацию питания обучающихся
- Белова Н.В. -председатель родительского комитета
- « Пичкиряевская ОШ » - филиал МКОУ « Придорожная СШ » им. А.С. Новикова – Прибоя
- Царапкина Н.М. – руководитель филиала.
- Зайкина Т.М. – педагог
- Васяева Г.М.- ответственный за организацию питания обучающихся
- Виноградова А.В.- председатель родительского комитета
- « Салтыковская ОШ » - филиал МКОУ « Придорожная СШ » им. А.С. Новикова – Прибоя
- Бесова В.В. – руководитель филиала
- Зайкина Т.М. – педагог
- Бесова Л.П.- ответственный за организацию питания обучающихся
- Карацюпа А.В.- председатель родительского комитета
- Бичева А.Ю.- председатель родительской общественности.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка помещений для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов, проверка качества готовой продукции.

На момент проверки установлено:

1. Пищевые продукты поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
2. В школе (филиалах) ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Хранятся продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением товарного соседства.
4. Ведется учет температурного режима холодильного оборудования.
5. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.
6. Картофель и овощи хранятся в сухом темном помещении.
7. Контроль готовой продукции фиксируется в бракеражном журнале, оформляется подписями лиц, осуществляющих проверку. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной пищи, согласно правилам бракеража, комиссией из трех человек, используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. Пробы в наличии.

Выводы: В МКОУ «Придорожная СШ» им. А.С.Новикова-Прибоя (филиалах) горячее питание для 1-11 классов организовано в полной мере. Помещения для хранения продуктов соответствуют санитарным нормам, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов. Питание школьников соответствует принципам щадящего питания.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Царапкин В.В.

Царапкина Н.М.

Ковалева Л.М.

Зайкина Т.М.

Белова Н.В.

Васяева Г.М.

Сычева В.В.

Виноградова А.В.

Бесова В.В.

Зайкина Т.М.

Карацюпа А.В.

Бичева А.Ю.

