АКТ № 5

по итогам проведения родительского контроля в

МОУ „Яблоневская ОШ"

11.01.2021

время: 10.00

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.Эйшнер Оксана Алексеевна, директор школы, ответственный за питание

2.Митрошенкова Полина Николаевна, учитель

3. Белянина Марина Юрьевна, родитель

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Яблоневская ОШ». 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, используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. В наличии пробы

Вывод: в МОУ «Яблоневская ОШ» организованно предоставление горячего питания для 1-9 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.

_____ / О.А. Эйшнер /

_____ / П.Н. Митрошенкова /

_____ / М.Ю. Белянина /