

Акт родительского контроля организации питания, проведения медицинского осмотра персонала в МОУ оош им. Обручева

Дата проведения контроля: 26.08.2026г.

Состав комиссии: Романова Екатерина Александровна, Краюшкина Аполлинария Игоревна, Цветкова Олеся Витальевна

Цель контроля: организация и осуществление контроля питания в соответствии с санитарными нормами.

Предмет контроля:

- меню (10-дневное, ежедневное)
- накопительная ведомость
- наличие количества детей
- наличие контрольного блюда
- наличие, отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями
- выполнение санитарных требований при организации приготовления и выдачи блюд на пищеблоке (спецодежда персонала, обработка столовой посуды, журнал состояния здоровья сотрудников, соответствие столовой и кухонной посуды, инвентаря санитарным нормам)
- выполнение санитарных норм при хранении продуктов (санитарное состояние складских помещений, наличие ярлыков, маркировки, сертификатов соответствия, наличие и оформление журналов измерения температуры и влажности в помещениях)
- качество приготовленных блюд (органолептическая оценка пищи)
- организация приёма пищи (мытьё рук перед приёмом пищи, сервировка стола, наличие и хранение отходов)
- организация питьевого режима

Результаты проверки:

- меню (10-дневное, ежедневное) - **имеется**
- накопительная ведомость - **имеется**
- наличие количества детей – **на момент проверки в школе 88 детей**
- наличие контрольного блюда - **имеется**
- наличие, отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями – **требования хранения суточных проб соответствуют норме**
- выполнение санитарных требований при организации приготовления и выдачи блюд на пищеблоке (спецодежда персонала, обработка столовой посуды, журнал состояния здоровья сотрудников, соответствие столовой и кухонной посуды, инвентаря санитарным нормам) – **персонал в спецодежде, моющие средства имеются. Обработка посуды осуществляется в моющих ваннах. Инструкции к моющим средствам и обработке посуды имеются. Журнал состояния здоровья сотрудников ведётся. Посуда соответствует санитарным нормам.**
- выполнение санитарных норм при хранении продуктов (санитарное состояние складских помещений, наличие ярлыков, маркировки, сертификатов соответствия, наличие и оформление журналов измерения температуры и влажности в помещениях) – **складские помещения оснащены термометрами. Температура воздуха и влажность измеряются ежедневно. Уборка помещения и холодильного оборудования проводится по графику и своевременно. Журналы заполнены.**
- качество приготовленных блюд (органолептическая оценка пищи) – **журнал бракеража готовой продукции заполняется. На вкус блюда пригодны к употреблению.**
- организация приёма пищи (мытьё рук перед приёмом пищи, сервировка стола, наличие и хранение отходов) – **осуществляется в соответствии с режимом дня. Дети моют руки перед едой. Имеются одноразовые бумажные полотенца, жидкое мыло. На столах салфетки. Салаты выдаются в отдельные тарелки.**
- организация питьевого режима – **питьевой режим осуществляется через бутилированную воду. Вода соответствует нормам (проведена экспертиза воды).**

Заключение: организация питания в МОУ оош им.Обручева соответствует санитарным требованиям.

Подписи членов комиссии:

Романова Екатерина Александровна

Краюшкина Аполлинария Игоревна

Цветкова Олеся Витальевна



26.08.2026г.