

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Калининская средняя
общеобразовательная школа имени
Героя Советского Союза Ф.П.
Хохрякова»

ул. Калинина, 6, с. Калинино, Кунгурский МО,
Пермский край, 617442
тел. (34271) 5 73 53, факс (34271) 5 73 53
E-mail: rkung_kalinino@mail.ru
ОГРН 1025901888760
ИНН/КПП 5940306879/591701001

Акт № ___ комиссии по контролю организации
питания воспитанников в МАОУ «Калининская СОШ имени
Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» (структурное подразделение для
детей дошкольного возраста)
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «10» февраля 2023 год

Место проведения: пищеблок МАОУ «Калининская СОШ
имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» СП

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Бродина Наталия Валерьевна, старший воспитатель

Члены комиссии: Пигасова Елена Владимировна, завхоз

Климова Татьяна Михайловна, родитель

Батракова Любовь Александровна, родитель

Кошкина Ольга Александровна, родитель

Цель проверки: Повышение эффективности системы контроля качества
предоставления питания воспитанникам

Результаты проверки: имеются договора на поставку продуктов питания с
ИП Братанова; имеются сопроводительные документы на поступающие
продукты питания; сроки реализации и условия хранения скоропортящихся
продуктов соблюдаются; сыпучие продукты и овощи хранятся в кладовой
на стеллажах 15 см от пола; имеется прибор для измерительной влажности и
температуры воздуха; во всех холодильниках есть контрольные термометры;
пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками,
которые очищаются при их заполнении на 2/3; кухня и подсобные
помещения содержатся в чистоте; внутренняя отделка помещений
пищеблока (полы, стены, потолки) – плитка, что допускает проведение
уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств;
инвентарь пищеблока промаркирован; правила мытья посуды на пищеблоке
и в группах соблюдаются; моющие, чистящие и дезинфицирующие средства
используются в соответствии с инструкцией по применению; уборочный
инвентарь хранится в отдельном помещении; ежедневно и полно ведутся

журналы – Журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья сотрудников, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования; фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню.

Вывод/рекомендации: заменить ковши на кухне, так как имеется сколы на эмали, включить в фактическое меню салаты, которые предусмотрены примерным 10-дневным меню

Председатель комиссии:	<u>Дрозд</u>		<u>Бродина НВ</u>
Члены комиссии:	<u>Дин</u>		<u>Тихонова Е.В.</u>
	<u>Бор</u>		<u>Бутрашова Л.И.</u>
	<u>Кай</u>		<u>Томкина О.В.</u>
	<u>Кичу</u>		<u>Кичилова Т.М.</u>