

**Акт² (родительский контроль) «Организация питания в СП ГБОУ СОШ
№4 г.о. Чапаевск ДС №20»**

Дата проведения: 10.04.2025г.

Цель проверки: организация питания в СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск
ДС №20

Члены комиссии:

Бурдаева Ольга Александровна
Ковалева Маргарита Геннадьевна
Кобелева Виктория Александровна
Борисова Ирина Геннадьевна
Гущи Татьяна Александровна
Лисарева Ксения Антоновна

Численность детей по группам:

1 младшая группа №1 – 13
1 младшая группа №2 – 18
2 младшая группа – 11
средняя группа – 15
старшая группа – 18
подготовительная к школе группа – 13

Выводы по результатам контроля:

СП ДС №20 обеспечивает питание детей в соответствии с их возрастом и
временем пребывания.

Имеется «Положение о питании», «Положение и бракеражной комиссии»,
«Положение о родительском контроле за организацией питания»,

«Положение об организации питания сотрудников». Имеется меню на 10
дней (весенне-летний период) и меню на сегодняшний день, технологические
карты приготовления блюд.

В СП имеется электроплита, электрический водонагреватель,
электрическая мясорубка, электрическая овощерезка 6 холодильников
установлена новая система вентиляции. Вся посуда промаркирована.

Для уборки помещения пищеблока имеется отдельное
промаркированное оборудование.

В кладовой все продукты хранятся в отдельной закрытой посуде.

При проведении кормления детей в группах выполняется правильная
сервировка столов. Все столы и стулья промаркированы, проводится
влажная уборка, проветривание, посуда чистая, без сколов. На пищеблоке
проведен капитальный ремонт. Организация питания находится на хорошем
уровне.

Предложения: Провести ремонт, заменить сантехнику в комнатах для мытья
посуды: 1 младшая группа №2, подготовительная группа, 2 младшая группа.
Приобрести комплект посуды во 2 младшей группе, 1 младшей группе №1.
Включить в летнее меню свежие овощи.

И. Бурдаева
И. Лисарева

ДРК санитарного состояния на пищеблоке.

Дата: 10.04.2025

Состав комиссии:

Бунрава Ольга Александровна
 Костова Анастасия Геннадьевна
 Корнилова Виктория Анатольевна
 Борисова Ирина Геннадьевна
 Голушова Татьяна Александровна
 Лисарева Ксения Никитовна

	Содержание	Примечание
1	Горячий цех	
1.1	Электроплиты: • Чистота плит; • Чистота стен, столов	отл. отл.
1.2	Холодильные камеры: • Своевременность разморозки; • Чистота обработки; • Температурный режим.	+ отл. содержится
1.3	Суточная проба: • Состояние кассетницы; • Состояние банок; • Наличие крышек;	отл. отл. +
1.4	Доски для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы; • Наличие трещин, щербинок.	отл. в наличии отл. —
1.5	Ножи для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы;	отл. + отл.
1.6	Контрольные весы: • Состояние; • Правильность работы.	в порядке +
1.7	Технологическое оборудование: • Состояние санитарное; • Состояние рабочее; • Маркировка.	отл. работает +
1.8	Состояние столов вареной продукции.	+ хорошо
1.9	Хранение хлеба: • наличие тары (для белого и черного); • маркировка; • состояние стола; • состояние доски; • наличие ножа с маркировкой.	+ + отл. отл. отл.
1.10	Хранение ветоши: • наличие тары; • наличие ветоши.	+ +
1.11	Уборочный инвентарь: • швабра с маркировкой; • качество ветоши;	+ отл.
1.12	Состояние раковин для мытья рук.	отл.

4	Наличие маркированной посуды. Состояние накрывающих салфеток.	+
1.15	Общее санитарное состояние.	хорошо отлично
2	Одежда: • чистота; • наличие головного убора; • наличие полотенца для рук (2 полотенца); • наличие халатов для уборки.	отл. + + +
3	Документация: • журнал здоровья; • журнал температурного режима холодильников; • пакет документов по питанию; • тетрадь отходов; • график закладки продуктов.	+ + + + +
4	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	Выполняется

Бур
 Кас
 Доринг-
 И
 Иса
 Иса

4	Наличие маркированной посуды. Состояние накрывающих салфеток.	+
1.15	Общее санитарное состояние.	хорошо отлично
2	Одежда: • чистота; • наличие головного убора; • наличие полотенца для рук (2 полотенца); • наличие халатов для уборки.	отл. + + +
3	Документация: • журнал здоровья; • журнал температурного режима холодильников; • пакет документов по питанию; • тетрадь отходов; • график закладки продуктов.	+ + + + +
4	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	Выполняется

Бур
 Кас
 Доринг-
 И
 Икас
 Икас