

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 61» г. Перми**

АКТ № 1

**проверки школьной столовой Комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой, с привлечением родительской
общественности**

от 02 сентября 2019

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ «СОШ № 61» г. Перми, комиссия в составе:

Председатель: Старкова Ольга Вячеславовна – родитель обучающейся 11А класса

Члены комиссии:

Огородник Е.А. – заместитель директора по УВР;

Безматерных Л.А. – председатель профсоюзного комитета;

Калина Наталья Анатольевна – родитель обучающейся 3Б класса;

Займогова Татьяна Николаевна – родитель обучающегося 5А класса, составили настоящий акт в том, что 02 сентября 2019 года, согласно с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой, с привлечением родительской общественности на 2019-2020 учебный год, проведена проверка организации питания.

Тема: Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Обеспеченность инвентарем, посудой, технологическим оборудованием.

Цель проверки : проконтролировать готовность пищеблока к началу учебного года

Задачи:

- изучение санитарного состояния кухни и обеденного зала
- знакомство с персоналом столовой, анализ документов, позволяющих выполнять функции работников столовой (документы о квалификации, прохождение медицинского осмотра, курсы повышения квалификации)
- проверка посуды, инвентаря, технологического оборудования. Соблюдение правил хранения и мытья посуды, и наличие документов технической экспертизы на технологическое оборудование.
- проверка санитарного состояния складских помещений
- проверка готовности моечного помещения
- анализ документации, регламентирующей соблюдение санитарных норм в период работы пищеблока, договоров со сторонними организациями.

В ходе проверки комиссия установила:

- санитарное состояние кухни и обеденного зала удовлетворительное

- в составе бригады работников столовой 10 человек: заведующая производством, повар-технолог мясного цеха, повар-технолог холодного цеха, два повара четвертого разряда на раздаче, повар-кондитер четвертого разряда, кухонный работник, мойщица посуды, буфетчица, работник зала. У всех сотрудников имеются санитарные книжки с отметками о медицинском допуске. Кроме того, все работники прошли соответствующее обучение.

- посуда, инвентарь и оборудование столовой, и чистое и полностью подготовлено к использованию. На стеллажах фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд, изготовлены из нержавеющей стали, что соответствует санитарным нормам.

- все установленное в производственных помещениях технологическое холодильное оборудование и вытяжной вентиляционный шкаф находятся в исправном состоянии. (Акт технической экспертизы №64 от 27.06.2019г.).

- типовой рацион питания на 10 дней и ассортимент буфетной продукции утвержден Роспотребнадзором от 09.08.2016 года № 09\13503 и № 09/5271 от 10.04.2018

- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, чистые, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

- складские помещения для хранения продуктов чистые, оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Складские помещения обеспечены необходимым количеством стеллажей для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря. Стеллажи имеют высоту от пола не менее 15 см и размещены так, что позволяют проводить влажную уборку помещения.

- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда

- мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

- в моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах.

- для обеспечения соблюдения санитарных норм в период работы пищеблока заключен ряд договоров со сторонними организациями:

- договор о совместной деятельности с поликлиникой им. Пичугина, предусматривающий контроль за работой столовой со стороны медицинских работников

- договор на дезинфекцию и дератизацию (ИП Н.Ю. Голдобина с ООО «Дезинфекционный отдел»)

- договор на вывоз мусора (МАОУ «СОШ № 61» и ООО «Теплолюкс»)

- договор на производственный контроль (ИП Н.Ю. Голдобина и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)

В школьной столовой предусмотрена оплата за питание как за наличный расчет, так и по безналичному расчету по картам «Ижкомбанка».

Выводы комиссии:

Столовая МАОУ «СОШ № 61» г. Перми полностью готова к началу нового учебного года.

Персонал столовой квалифицирован и может выполнять свои должностные обязанности

Столовая МАОУ «СОШ № 61» г. Перми обеспечена инвентарем, посудой, технологическим оборудованием в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Председатель комиссии:



О.В. Старкова

Члены комиссии:

Зам. директора по УВР



Е.А. Огородник

Председатель профсоюзного комитета

Л.А. Безматерных

Родители обучающихся

Т.Н. Займогова

Н.А. Калина

С актом ознакомлена



Заведующая производством
И.В. Коскова