

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

**АКТ № 3**

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

от 09 апреля 2021

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

**Председатель:** Огородник Е. А. – и. о. директора школы

**Члены комиссии:**

Лекомцева Т.В. – куратор начальной школы;

Чудинова С.Н. – родитель обучающихся 2а и 4а классов

Попова И.Н.- родитель обучающихся 3а и 5а классов

Байрамова А.В. – родитель обучающихся 1а и 3а классов

Вотинова В.А. – родитель обучающегося 4д класса

Фетисова А.Н. – родитель обучающегося 4 д класса

составили настоящий акт в том, что 09 апреля 2021 года, была проведена внеплановая проверка организации питания в школьной столовой.

**Тема: Проверка санитарного состояния пищеблока и контроль качества отпускаемой продукции**

**Цель проверки :** проконтролировать соответствие пищеблока санитарным нормам и оценить качество приготовленных блюд.

**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.
- проверка санитарного состояния складских помещений
  - проверка моечного помещения
  - анализ документации, регламентирующей соблюдение санитарных норм в период работы пищеблока
  - проверка на наличие маркировок на инвентаре
  - проверка условий хранения продуктов
  - проверка организации питьевого режима
  - знакомство с 24 дневным меню

- дегустация блюд, входящих в меню на 09.04.2021г

### **В ходе проверки комиссия установила:**

- санитарное состояние кухни и обеденного зала удовлетворительное. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. В обеденном зале представлено меню, утвержденное руководителем школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

- в составе бригады 9 работников столовой: заведующая производством, повар-технолог мясного цеха, три повара четвертого-пятого разрядов, пекарь, кухонный работник, мойщица посуды, один 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 промаркировано и полностью подготовлено к использованию

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

- складские помещения для хранения продуктов чистые, обеспечены необходимым количеством стеллажей для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря.

- 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 и используются в соответствии с инструкциями по их применению.

- питьевой режим обеспечивается фильтрованной кипяченой водой. Доступ к питьевой воде обеспечен в течение всего учебного дня.

- В обеденном зале накрывание столов горячими блюдами началось за 5 минут до окончания урока и к прибытию обучающихся, все было накрыто и пища была горячая, в соответствии с температурными нормами.

- 09.04.2021 на завтрак, в соответствии с меню, была приготовлена овсяная каша с маслом, бутерброд с маслом, печенье, йогурт 100гр и какао. Комиссия продегустировала все блюда и отметила высокие вкусовые качества приготовленных блюд. Кроме того, комиссией был продегустирован куриный бульон, который будет подаваться обучающимся на обед. Комиссия отметила отличный внешний вид блюда и его вкусовые качества.

•  
**Выводы комиссии:**

Столовая МАОУ «СОШ № 61» г. Перми полностью соответствует требованиям и нормам.

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.

Качество приготавливаемой пищи находится на высоком уровне. Все продегустированные блюда были вкусные и выглядели эстетично.

К прибытию в столовую обучающихся все было накрыто, а блюда соответствовали тепловым нормам.

**Предложение комиссии:**

Соусы и масло, которым сдабривают блюда, поливать на край тарелки, а не на само блюдо.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Куратор начальной школы

Родители:

Е.А.Огородник

Т.В.Лекомцева

Чудинова С.Н.

Попова И.Н.

Байрамова А.В.

Вотинова В.А.

Фетисова А.Н.

С актом ознакомлена

Заведующая производством  
И.В. Коскова

