

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

АКТ № 2

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

от 18 марта 2021

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

Председатель: Огородние Е.А. – и.о. директора школы

Члены комиссии:

Безматерных Л.А. – председатель профсоюзного комитета;

Ганзук С.В. – родитель учащегося 11 класса

Благушина Н.Ю.- родитель учащегося 6,9 класса

Боброва Ю.В. -медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 18 марта 2021 года, согласно с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой, с привлечением родительской общественности на 2020-2021 учебный год, проведена проверка организации питания.

**Тема: Проверка условий хранения поставляемой продукции и
контроль сроков реализации. Соблюдение личной гигиены
учащимися.**

**Цель проверки: контроль качества продуктов, используемых в
школьной столовой**

Задачи:

- изучение сопроводительной документации на продукты и документации, ведущейся заведующей производством при приеме и реализации продуктов;
- проверка условий хранения продуктов;
- проверка соблюдения правил личной гигиены обучающимися школы перед приемом пищи

В ходе проверки комиссия установила:

- в школьной столовой ежедневно ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
- на все продукты заведующей столовой Косковой И.В. были предоставлены сопроводительные документы, а также удостоверения качества и ветеринарные справки. Все сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.
- при анализе бракеражного журнала выявлено, что есть отметки о полной реализации продукта до конечного срока хранения.
- комиссией были проверены условия хранения продуктов в

соответствии с маркировками. Отмечено, что все скоропортящиеся продукты хранятся в полном соответствии с маркировками, указанными на них, показания термометров соответствуют записям в журнале.

- хранение сыпучих продуктов осуществляется на стеллажах, на упаковках есть маркировочные ярлыки.

- в ходе проверки установлено, что вся продукция поставляется в школьную столовую, специализированным автомобильным транспортом в соответствующей таре. Сразу после приема продукции, регистрации в журналах, она сортируется по холодильным камерам и складским помещениям в соответствии с товарным соседством.

- комиссия установила, что школьная столовая в достаточном объеме оснащена сантехническим оборудованием для обучающихся. Пять умывальников, сушилка для рук и резервуар для бумажных полотенец, 2 резервуара для мыла и диспенсер. Обучающиеся начальной школы, под контролем классных руководителей, в 100% составе соблюдают гигиенические процедуры перед приемом пищи. Обучающиеся средней и старшей школы соблюдают личную гигиену от случая к случаю.

Выводы комиссии и рекомендации комиссии:

- условия хранения поставляемой продукции соответствуют требованиям.

- сроки реализации продукции четко контролируются.

- условия поставки продуктов питания соответствуют требованиям санитарных норм.

- рекомендовано классным руководителям средней и старшей школы провести просветительскую работу с обучающимися о правилах соблюдения личной гигиены

- дежурным в столовой и работнику зала осуществлять контроль за соблюдением личной гигиены обучающимися перед приемом пищи

Председатель комиссии:

Е.А. Огородник

Члены комиссии:

Председатель профсоюзного комитета

Л.А. Безматерных

Родители обучающихся

С.В. Ганцук

Н.В. Благушина

Ю.В. Боброва

С актом ознакомлена

Заведующая производством

И.В. Коскова