

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

**АКТ**

**административной проверки школьной столовой Комиссией по  
контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой  
от 07 сентябрь 2023**

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

**Председатель:** Огородник Е.А. – учитель, куратор начальной школы

**Члены комиссии:**

Рычихина Т.А. – ответственный за организацию питания

Гомзякова Г.Е. – учитель

Новикова В.С. – социальный педагог

составили настоящий акт в том, что 07 сентября 2023 года, была проведена плановая 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
  - 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 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 12 дневным меню
  - взвешивание порций 1 ступени, 1 смены в соответствии с меню.

**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 10 работников столовой: заведующая производством, три повара четвертого-пятого разрядов, буфетчица, пекарь, кухонный работник, мойщица посуды, два работника 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.

- 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 посредством питьевого фонтанчика. Замена фильтра «Аквафор» производится своевременно, последняя замена проводилась 28.08.2023. Доступ к питьевой воде обеспечен в течение всего учебного дня.

- Комиссия взвешивала все порции, соответствующие дню. Все соответствует текущему меню.

**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:**

Классным руководителям, членам родительского комитета проводить разъяснительную работу с детьми и родителями о своевременном качественном питании, предоставляемом в школьной столовой.

Председатель комиссии:



Е.А. Огородник

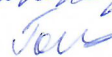
Члены комиссии:



Т.А. Рычихина



В.С. Новикова



Г.Е. Гомзякова

С актом ознакомлена



Заведующая производством  
И.В. Коскова