

**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 февраля 2024

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

Председатель: Рычихина Т.А. – ответственный по организации питания.

Члены комиссии:

Тудвасева О.В., Гришина Е.А. – родители обучающихся 5-9 классов

составили настоящий акт в том, что 09 февраля 2024 года, была проведена плановая проверка организации питания в школьной столовой.

Тема: Проверка санитарного состояния обеденного зала, раздачи и контроль качества отпускаемой продукции

Цель проверки: проконтролировать соответствие обеденного зала санитарным нормам и оценить качество приготовленных блюд.

Задачи:

- изучение санитарного состояния обеденного зала
- знакомство с персоналом столовой
- проверка чистоты столовой посуды, приборов, столов и стульев
- проверка моечного помещения
- анализ документации, регламентирующей соблюдение санитарных норм в период работы пищеблока
- проверка на наличие маркировок на инвентаре
- проверка организации питьевого режима
- знакомство с 12-дневным меню
- проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований по приёму пищи
- дегустация блюд, входящих в меню на 09.02.2024 г.

В ходе проверки комиссия установила:

- санитарное состояние раздачи и обеденного зала удовлетворительное. Обеденный зал содержится 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, повар-технолог мясного цеха, три повара четвертого-пятого разрядов, 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.

- 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 питьевыми фонтанчиками с фильтрованной водой. Доступ к питьевой воде обеспечен в течение всего учебного дня.

- Комиссия продегустировала все блюда, соответствующие меню на 09.02.2024 комплекс завтрак «Переменка», день № 5: Салат из свежих огурцов с зеленым луком, шницель из птицы, пюре картофельное на молоке, чай с лимоном, хлеб. Члены комиссии отметили насыщенный вкус приготовленных блюд.

Выводы комиссии:

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

В столовой число, сотрудники все в форме с средствами индивидуальной защиты.

Были предоставлены технические документы, показаны стенды с меню и соответствующей информацией.

Столовая производит впечатление кафе, все светло, уютно, опрятно. Посуда в столовой чистая, без сколов и трещин, столы протерты, помещение проветривают регулярно, после каждого приема пищи.

Порции соответствуют меню и весу.

При дегустации меню никаких нарушений не выявлено, еда вкусная, сытная, как в детстве.

Дети кушаю с удовольствием.

Предложение комиссии:

Поддерживать тот же уровень питания.

Председатель комиссии:



Рычихина Т.А.

С актом ознакомлена



Заведующая производством
И.В. Коскова