

АКТ № 5
проверки школьной столовой
комиссией по административно-общественному контролю за организацией и
качеством питания МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №15» города
Калуги

от 30 марта 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Глебова Т.А., заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

- Яшина В.С., член Управляющего Совета,
- Яшин А.В., член Совета отцов,
- Шестакова Е.П., член родительского комитета 3 «В» класса,
- Ракеева И. О., медицинский работник,
- Грезина И. Б., учитель начальных классов

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню);
- процент охвата учащихся питанием;
- организация приема пищи учащимися;
- соблюдение графика работы столовой;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал осмотра сотрудников пищеблока, примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

В своей работе комиссия руководствуется Положением о комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №15» города Калуги, утвержденного Приказом от 01 сентября 2022г. № 278.

В результате проверки установлено:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов **соответствует требованиям.**
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов – **условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются** – помещения для хранения продуктов **соответствуют норме.**
3. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): **холодильное оборудование и**

морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;

- наличие спецодежды – да;
 - посудомоечная машина – **не в рабочем состоянии;**
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – **имеются;**
 - меню на день, утвержденное директором – да;
 - результаты осмотра работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - % охвата обучающимися питанием – **100% учащихся начальной школы, бесплатными горячими обедами: 15 детей-инвалидов, 23 учащихся с ОВЗ, 62 учащихся льготной категории (малообеспеченные);**
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - **имеется;**
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - **сертификаты качества в наличии;**
 - учетно-отчетная документация:
 - бракеражный журнал готовой продукции – **ведется,**
 - журнал бракеражных сырых скоропортящихся продуктов – **ведется,**
 - журнал осмотра сотрудников пищеблока - **ведется,**
 - примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором – **имеется;**
 - результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря:
 - мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции;
 - имеются разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. В начале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками или щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 40-50° С, во втором – ополаскивают горячей водой не ниже 65° С. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.
- Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

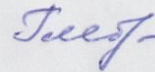
4. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствуют требованиям.** Подбор суточной пробы, условия ее хранения – **соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.**
5. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, **отведенное графиком** питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения: в основном питание в столовой соответствует требованиям СанПин. Члены комиссии обратили внимание работников столовой на:

- использовать для сушки столовых приборов емкости с отверстиями;
- работнику буфета носить головной убор.

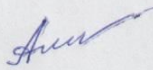
Общественно-административная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся:

Председатель комиссии – Глебова Т.А., заместитель директора по УВР

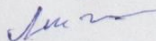


Члены комиссии:

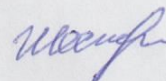
- Яшина В.С., член Управляющего Совета,



- Яшин А.В., член Совета отцов,



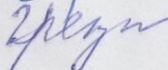
- Шестакова Е.П., член родительского комитета 3 «В» класса,



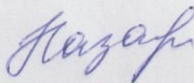
- Ракеева И. О., медицинский работник,



- Грезина И. Б., учитель начальных классов



С Актом ознакомлена



Зав. производством Назарова О.В.

30.03.2023г.