

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Охтеурская общеобразовательная средняя школа»**

**АКТ
проверки организации питания в школьной столовой**

от «23» сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П., председатель совета родителей

Члены комиссии:

Антонович Е.Б., зам.директора по воспитательной работе

Коловская Т.В., зав.производством

Табатчикова О.А., председатель Управляющего совета

Коловский В.Н., член совета отцов

Селихова И.О., медицинский работник

составили настоящий акт о том, что проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено следующее:

В зале для приёма пищи имеется витрина для контрольных блюд, контрольное блюдо имеется. Меню для всех возрастных групп на текущий день находится в доступном для всех присутствующих месте - в обеденном зале. Вывешено цикличное меню. Оформлен стенд о правильном питании. Количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы. Питание в школе проводится согласно графика, находящегося на входе в столовую. Классные руководители контролируют соблюдение детьми правил личной гигиены. После просушки рук проводится дополнительная дезинфекция рук спецсредством. Для организации питьевого режима используется кулер с бутилированной водой.

От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Пробы обедов и завтраков хранятся в специально отведенном холодильнике с указанием наименования блюда, даты и времени забора. Продукты питания на пищеблок принимаются с сопроводительными документами. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, просроченных и запрещенных продуктов не обнаружено.

В цехах проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Результаты контроля санитарного состояния пищеблока фиксируются в «Журнале осмотра санитарного состояния пищеблока» медицинским работником.

Для контроля качества питания обучающихся на пищеблоке ведется необходимая документация, которая заполняется регулярно. Для приготовления пищи используется очищенная вода из водоочистой установки «Эко». Для мытья тарелок, чайной посуды, приборов многоразового пользования используется

посудомоечная машина, моющее средство «Прогресс». В производственных помещениях чисто. Следов присутствия насекомых и грызунов не обнаружено. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалета используется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведённом месте. Работники пищеблока находятся в чистой одежде, головных уборах, масках и перчатках.

Комиссией проведена дегустация приготовленных блюд, термометрия блюд перед раздачей и контрольное взвешивание.

Члены комиссии отметили умеренное количество (примерно 15%) пищевых отходов в баке после 3-х приемов пищи (2 завтрака - 29 чел., 1 обед - 20 чел.). Комиссия посетила пищеблок 23.09.2022 г.

По результатам проверки сделаны следующие выводы:

Меню текущего дня соответствует перспективному меню на данный день. Дегустация приготовленных блюд показала соответствие органолептических показателей, зафиксированных в журнале бракеража готовой продукции. Соблюдаются требования к выходам блюд, их температуре при раздаче. Ведется строгий контроль за качеством поступающей продукции, сроками её реализации и условиями хранения. Работниками столовой соблюдаются санитарные нормы и правила в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20. Умеренное количество отходов в баке после трех приемов пищи свидетельствует об удовлетворительном качестве приготовленных блюд.

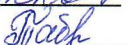
Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П. 

Члены комиссии:

Антонович Е.Б. 

Коловская Т.В. 

Табатчикова О.А. 

Коловский В.Н. 

Селихова И.О. 