

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сергиевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ №8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы

Комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15.04.2024г.

Время проверки: 09:20

Цель проверки: контролировать соблюдение графика работы школьной столовой, соблюдение графика питания обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Родительский контроль в составе:

Председатель: Своротова Е.В. - заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Викторова Т.А. - заведующая хозяйством;

Ширмер Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета (по согласованию);

Купавых К.Н. - член Родительского комитета, член партии «Единая Россия» (по согласованию);

Иванина С.А. - председатель ПК школы;

Олипа И.А. - заведующая производством, ответственная за ведение документации по питанию;

Савкина Л.Г. - социальный педагог;

Зубцова И.С. - фельдшер (по согласованию).

составили настоящий акт о том, что 15.04.2024 года была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Ежедневное меню в наличии утверждено руководителем.
2. График приема пищи в наличии.
3. В ежедневном меню блюда, кулинарные, хлебобулочные изделия распределены по отдельным приемам пищи, что соответствует требованиям п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. Организовано два приема пищи (завтрак и обед).
5. Ежедневное меню вывешено на стенде для обучающихся.
6. Технологические карты в наличии.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
8. Отбор суточных проб произведен в полном объеме согласно меню на 15.04.2024 г.

9. Обеденный зал на 40 посадочных мест площадью 80 кв.м. оборудован столовой мебелью (столы, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 10. Санитарное состояние пищеблока, складских помещений удовлетворительное.

11. Холодильники исправны и оборудованы контрольными термометрами.

12. Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и столовыми приборами.

13. Отсутствует маркировка на столовой посуде и столовых приборах.

14. Инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц в наличии.

15. Учет температурного режима холодильного оборудования заполнен 15.04.2024г.

16. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

17. Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется без нарушений.

18. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено.

19. Весовое оборудование в наличии, в исправном состоянии.

20. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов не установлено.

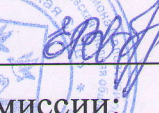
Предложения и замечания:

1. Ежедневное меню привести в соответствие с технологической картой.

2. Своевременно вести учет температурного режима холодильного оборудования.

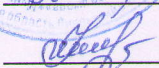
3. Промаркировать столовую посуду и столовые приборы.

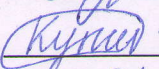
С протоколом комиссии ознакомлены:

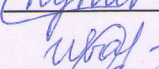
Председатель:  Своротова Е.В.

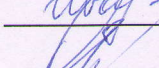
Члены комиссии:

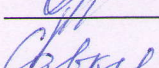
 Викторова Т.А.;

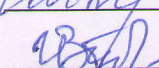
 Ширмер Т.С.;

 Купавых К.Н.;

 Иванина С.А.;

 Олипа И.А.;

 Савкина Л.Г.

 Зубцова И.С.