

АКТ № 2
контроля качества организации питания обучающихся

от 02.10.24 г.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПинов и условий, созданных для организации питания обучающихся.

Проверку осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 4 имени И.С.Черных в составе: О.Н.Агеева, С.В.Емцова, И.Н.Михеевой, родителей: Е.В.Таразановой, Е.Н.Букмухаметова, А.Е.Степаненко, А.А.Швецова.

В ходе работы комиссия установила следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – имеется в норме
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - ✓ столовые приборы (ложки, вилки) в полном объёме;
 - ✓ обеденный зал оборудован столами, стульями после ремонта, мебель частично заменена, всё эстетично;
 - ✓ производственные столы, предназначены для обработки пищевых продуктов имеются в соответствии с требованиями САНПИН
 - ✓ технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;
 - ✓ холодильное оборудование – работает исправно;
 - ✓ Суточные пробы – в наличии
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворит.
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворит.
5. Качество и состояние блюд Ассортимент соответствует меню; блюда соответствуют по требованиям по виду, запаху и вкусу
6. Документация:
 - цикличное меню – в наличии, согласовано с Роспотребнадзором ГО
 - ежедневное меню размещено на сайте школы
 - журнал бракеража – имеется и ведется ежедневно;
 - график приёма пищи – имеется и висит на входе в зал;
 - журнал температурного режима холодильных установок – _____;
 - инструкция для работников – имеются;
 - журнал учёта работы рециркулятора – ведется ежедневно
7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соответствует норме
8. Умывальники, мыло, санитайзеры – всё имеется, умыв-ки чистые
9. Наличие в помещении для приёма пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – не обнаружено

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы: пищеблок и столовая работают – условия созданы, всё выглядит аппетитно, на вкус всё понравилось

Рекомендации:

Классным руководителям проводить разъяснительную работу, родителям в целях прозрачности.

Секретарь комиссии _____ /И.Н.Михеева/

Ответственная за организацию питания _____ /О.Н.Агеева/

Медицинский работник _____ /С.В.Емцова/

Представитель от родителей _____ /Е.В.Таразанова/, _____ /А.А.Швецова/,

_____ /Е.Н.Букмухаметова/

_____ /А.Е.Степаненко/

С актом ознакомлен: _____

Зав.производством _____

_____ /С.М.Лиховид/