

АКТ № 4
контроля качества организации питания обучающихся

от 19.02.25 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, Н.И. Шульц, Е.Г. Татьянкина, И.В. Куц, Л.И. Котырло, Е.И. Берцун, С.А. Земскова, И.В. Шалабода, Н.И. Смирнова.

В ходе работы комиссия установила следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – *удовлетворительное*
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - *столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин;*
 - *ложки и вилки из стали, есть изогнутые;*
 - *обеденный зал выглядит эстетично, оборудован столами и стульями в достаточном количестве; после приёма пищи проводится обработка столов с применением моющих ср-в;*
 - *прав-ые столы, предназначенные для обработки пище-вых продуктов соответствуют требованиям СанПиН;*
 - *технич. оборудование в производ-х помещениях в аспр-ном виде; кабодное оборудование работает исправно.*
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – *удовлетворительное*
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – *удовлетворительное*
5. Документация:
 - *циклическое меню – имеется на интр. стенде и на сайте школы*
 - *журнал бракеража – ведется своевременно*
 - *график приёма пищи – в наличии, соблюдается*
 - *журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведётся*
 - *инструкция для работников – в наличии*
 - *табель учёта бесплатного питания обучающихся через систему "Курсор"*
 - *журнал учёта работы рециркулятора – имеется, ведётся*
6. Внешний вид сотрудников пищеблока – *имеется голов. убор, костюм*
7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – *соблюдается*
8. Организация питания за счёт родительской оплаты – *наличный и без-наличный расчёт, а также через "Курсор"*
9. Умывальники, мыло, санитайзеры – *в достаточном количестве, всё в исправном состоянии; раковины чистые*
10. Наличие в помещении для приёма пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – *отсутствуют*

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетво-рительно. Накрывают за 5-7 минут до при-хода учащихся. Организована продажа

бюджетной продукции. Блюда соответствуют
Ленно. Разнообразие салатов: из овощей, фруктов.

Рекомендации:

Соблюдать требования Ветеринара
в условиях риска распространения инфекции.
Классным руководителям каг. некач. вести
разъяснительную работу по ЗОЖ. При руководи-
телях 6-х классов разъяснить угрозы о
гигиене посещения столовой.

Председатель комиссии	<u>ИЗ</u>	/Н.И.Шульц/
Ответственная за организацию питания	<u>Ж</u>	/О.Н.Агеева/
Члены общественной комиссии		
по контролю и организации питания	<u>Б</u>	/Е.И.Берцун/
	<u>М</u>	/И.И.Котырло/
	<u>Татьяна</u>	/Е.Г.Татьянкина/
	<u>ИЗ</u>	/И.В.Куш/
Представители от родителей	<u>Земсков</u>	/С.А.Земскова/
	<u>Ш</u>	/И.В.Шалабода/
	<u>Смирнов</u>	/Н.И.Смирнова/
С актом ознакомлен:	Зав.производством	<u>Л</u> /С.М.Лиховид/