

Акт № 4

Проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» г.Калуги

30 марта 2023

Комиссия в составе:

Некрасова Ксения Владимировна-представитель родительской общественности

Сошенко О.В.- зам директора по УВР, курирующая вопросы питания

Галаганов Иван учащаяся 8-го класса

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественных продуктов питания;

-соблюдения транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;

Соблюдение санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);

-ассортимент (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 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

В своей работе комиссия руководствуется Положением о комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» города Калуги, утвержденного Приказом № 106 от 10.10.2023 года

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- 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 колпаки;
- % охвата обогащающихся питание -100% учащихся начальной школы, бесплатными горячими обедами:, 23 детей с ОВЗ, в т ом числе 4- ребенка -инвалида, 15 учащихся льготной категории (малообеспеченные многодетные);
- документация поставщика на право поставки продовольствия- имеется;
- сопроводительные документы на пищевые продукты (сертификаты, качественные удостоверения)- сертификаты качества в наличии ;
- учетно-отчетная документация:
- бракеражный журнал готовой продукции- имеется;
- бракеражный журнал сырых скоропортящихся продуктов-имеется;
- Журнал осмотра сотрудников столовой-имеется;
- примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором-имеется;
- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря:
- мытье и дезинфекция производятся 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 изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванну из двух отделений. Технология мытья посуды соблюдается. Температурный режим при мытье посуды- 40-50 градусов, при споласкивании не ниже 65 градусов. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, приборы из нержавеющей стали.

4. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Подбор суточной пробы, условия ее хранения-соответствуют 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 1-го и 4-го уроков. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения: питание в школьной столовой соответствует требованиям СанПин.

Члены комиссии:


Заместитель директора по УВР-

 О.В.Сошенко

Представитель родительской общественности-

 К.В.Некрасова

Член комиссии

 И.Галаганов

Проверки школьной столовой комиссией по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» г.Калуги

30 марта 2023

Комиссия в составе:

Некрасова Ксения Владимировна-представитель родительской общественности

Сошенко О.В.- зам директора по УВР, курирующая вопросы питания

Галаганов Иван учащийся 8-го класса

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественных продуктов питания;

-соблюдения транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;

Соблюдение санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);

-ассортимент (меню);

-процент охвата учащихся питание;

-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 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

В своей работе комиссия руководствуется Положением о комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» города Калуги, утвержденного Приказом № 106 от 10.10.2023 года

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:**
 - **наличия спецодежды-да;**
 - посудомоечная машина- **в рабочем состоянии;**
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды- **имеются;**