

### Акт № 3

#### по результатам производственного контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся школьной столовой МБОУ СОШ № 8

Дата проведения: «29» ноября 2024 год.

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

1. Бардакова Н.Г., зам. директора по ВР;
2. Маренина Т.А., социальный педагог;
3. Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ;
4. Басалгина Т.В., шк. фельдшер

Цель проверки:

1. Состояние помещений пищеблока, инвентаря, оборудования.
2. Качество состояния, мытья и обработки посуды.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.
4. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой продукции).

Результаты проверки:

В ходе проверки установлено следующее:

- выявлено удовлетворительное состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря, оборудования;
- санитарное состояние обеденного зала, кладовой удовлетворяет общеустановленным требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 45 см от пола. Сыпучие продукты хранятся в упаковках производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктах и сроках их реализации;
- имеются в достаточном количестве средства для измерения температуры воздуха.
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- пищеблок имеет необходимое оборудование для приготовления горячих блюд;
- утилизация пищевых отходов производится своевременно;
- промаркирован кухонный инвентарь, уборочный инвентарь, моющие средства, специальная ветошь, мочалки и щётки для мытья посуды. Специальная ветошь, мочалки и щётки для мытья посуды своевременно обновляются;

- имеются посудомоечные ванны в удовлетворительном состоянии;
- регулярно проводится дезинфекция помещения пищеблока с периодичностью - 1 раз в неделю;
- картофелечистка используется по назначению;
- имеется гигрометр для измерения влажности в помещениях пищеблока;
- приготовление горячих блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами и типовым 10-дневным меню;
- производится выпекание кондитерских изделий и выпечки в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания согласно СанПиН 2.3/2.43590-20 и потребностями участников УВП;
- на информационном стенде в школьной столовой размещены: меню для детей и учителей с указанием наименования блюд, весе, цены, стоимости, приказ об ассортименте буфетной продукции, книга жалоб и предложений, график питания, журнал жалоб и предложений, график уборки обеденного зала;
- сотрудники организатора питания работают в масках, перчатках;
- Приобретена посуда для приготовления горячих блюд и раздачи первого блюда на обеденные столы:
  - кастрюли 30л в количестве 3 шт.
  - кастрюли 40л в количестве 3 шт.
  - кастрюли 20л в количестве 2 шт.
  - кастрюли для раздачи первого блюда на обеденные столы 3л в количестве 15 шт.
  - кастрюли для хранения продуктов 10 л в количестве 2 шт.





### **ВЫВОД:**

Установлено удовлетворительное состояние помещений пищеблока.

### **РЕКОМЕНДОВАНО:**

1. Активизировать работу по дезинфекции помещений пищеблока, обеденного зала.

Председатель:  / Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:  / Бардакова Н.Г., зам. директора по ВР  
 / Маренина Т.А., социальный педагог  
 / Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ  
 / Басалгина Т.В., шк. фельдшер