

Акт № 6

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

Дата проведения: «07» февраля 2025 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 обеденного зала, пищеблока, инвентаря, оборудования.
2. Состояние холодильного оборудования.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.
4. Соблюдение условий и сроков транспортировки и хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Наличие ежедневного меню, утверждённого директором.
6. Уборка и проветривание помещений пищеблока.
7. Своевременность доставки поступающей продукции, наличие соответствующих документов.

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;
- журнал температурного режима заполняется регулярно;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;

- пищеблок имеет необходимое оборудование для приготовления горячих блюд;
- 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;
- на информационном стенде в школьной столовой размещены: меню для детей и учителей с указанием наименования блюд, весе, приказ об ассортименте буфетной продукции, книга жалоб и предложений, график питания, журнал жалоб и предложений, график уборки обеденного зала; выявлено отсутствие цены каждого блюда;
- сотрудники организатора питания работают в масках, перчатках;
- условия и сроки транспортировки и хранения пищевых продуктов соблюдаются;
- имеются договоры на поставку пищевых продуктов, сертификаты качества продукции;
- осуществляется уборка и проветривание помещений пищеблока;
- соблюдаются условия и сроки транспортировки и хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- холодильное оборудование в исправном состоянии.


ВЫВОД:

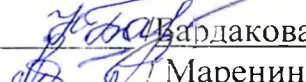

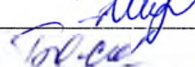
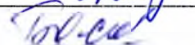
Установлено удовлетворительное состояние помещений пищеблока.

В ежедневном меню для учащихся и меню для педагогов отсутствует графа с указанием цены каждого блюда.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В ежедневное меню для учащихся и меню для педагогов внести графу с указанием цены каждого блюда.

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

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