

## Акт №1

проведения проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой «13» сентября 2024 г.

Комиссией по контролю за питанием от «13» сентября 2024 г.

Председатель: Антонова О.В.

Члены комиссии: Садченко О.А. - ответственный за питание

Олейникова К.А., Бабанских Э.В., Резниченко А.Г. - представители родительской общественности

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ СОШ №27 на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.

3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

В ходе проверки:

1. На каждый день имеется меню (завтрак, обед), которое вывешено в удобном для ознакомления детей месте. Меню соответствует примерному двухнедельному, утвержденному РПН (имеются акты замены пищевых продуктов, в связи непоставкой сырья от поставщика)

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды хорошее. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.

3. Обучающимися школы соблюдаются правила личной гигиены. Моют руки с мылом, обрабатывают дезсредством. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены выявлялись. Проводятся разъяснительные беседы.

4. Работниками пищеблока соблюдаются санитарные требования к одежде (работают в масках, перчатках, халатах и головных уборах).

5. Объем пищевых отходов после приема пищи минимальный. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

6. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПин. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

7. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5-7 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Председатель комиссии



О.В. Антонова

Члены комиссии



О.А. Садченко

К.А. Олейникова

Э.В. Бабанских

А.Г. Резниченко