

Акт №3

проверки по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию
школьной столовой МБОУ «Покровская СОШ»

Дата проверки 12.11.2024г.

Время проверки:10.00

Цель проверки:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

Задачи проверки:

- 1.Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
- 2.Проверка объёма и вида пищевой продукции и готовых блюд.
- 3.Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции питания в соответствии с предварительным заказом.
- 4.Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.
- 5.Проверка санитарного состояния обеденного зала и пищеблока столовой МБОУ «Покровская СОШ».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:

- 1)Васильева Е.В.-председатель комиссии;
- 2)Бражникова Л.С.-член комиссии;
- 3)Ленёва М.А.-заместитель директора по ВР

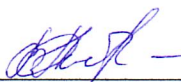
при участии зав.хоза школы Фоменко Н.В.и повара Клишиной И.П. провела проверку соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:


- 1.Проверка показала, что реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
- 2.Объём и вид пищевой продукции и готовых блюд соответствуют нормам.
- 3.Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- 4.Готовая продукция и полуфабрикаты поступают в столовую с документацией, которая подтверждает её качество и безопасность.
- 5.Примерное десятидневное меню и пища соответствуют всем требованиям.

6. При входе в обеденный зал осуществляется мытье рук с мылом.
7. Привоз продуктов осуществляется строго по предварительному заказу.
8. Личная гигиена сотрудниками пищеблока соблюдается (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота).
9. График режима питания и условий приёма пищи и гигиенических требований обучающимися соблюдается.
10. Санитарное состояние пищеблока и зала столовой – удовлетворительное, проводится ежедневная уборка.
11. Санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям СанПин: продукты хранятся на многоярусных стеллажах; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации.
12. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами; моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен.
13. Имеются инструкции по использованию моющих и дезинфицирующих средств.
14. Утилизации пищевых отходов проводится ежедневно.
15. В результате осмотра не обнаружены следы насекомых (тараканов, мух и др.)

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Председатель комиссии _____  _____ Васильева Е.В.

Члены комиссии:  Бражникова Л.С.

 Ленёва М.А.