

АКТ №1 проверки школьной столовой общественной комиссией по
КОНТРОЛЮ за организацией и качеством питания от 14 сентября 2024 г.

Основание проверки: Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ Букановской СШ

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся

Комиссия в составе:

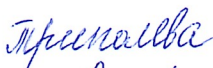
Потапова О.С., методист по УВР ответственная за питание.;
Семионова И.Н. представитель родительской общественности,
Триполева Н.Г. , представитель родительской общественности,
составили настоящий акт. В ходе работы комиссии было
установлено следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения — удовлетворительное.
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - ° столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимой деформации; без сколов и трещин;
 - ° столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали;
 - ° обеденный зал оборудован столами, скамейками в достаточном количестве для питания обучающихся, имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;
 - ° технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;
 - ° холодильное оборудование — исправно.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой — удовлетворительное,
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала — удовлетворительное,
6. Соблюдение температурного режима подачи пищи — соблюдается,
7. Технология приготовления блюд соблюдается, Продукты всегда свежие; согласно требованиям САНПИН, Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
8. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Члены комиссии:  Потапова О.С.

 Триполева Н.А.

 Семионова И.Н.