

АКТ № 2
контроля качества организации питания обучающихся

от 23.11.23 г.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПинов и условий, созданных для организации питания обучающихся.

Проверку осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 4 имени И.С.Черных в составе: О.Н.Агеева, С.В.Емцова, С.А.Земскова, Е.Г.Татьянкина, И.В.Куц, А.В.Порубова, Александра Порубова (ученица 4г класса).

В ходе работы комиссия установила следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - ✓ стеновая посуда имеется в достаточном количестве, по видимой деформации, без сколов и трещин.
 - ✓ столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали.
 - ✓ обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве
 - ✓ для санитарной обработки
 - ✓ производственные столы, предназначены для обработки пищевых продуктов
 - ✓ соответствует требованиям СанПиН
 - ✓ технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях,
 - ✓ находится в исправном состоянии
 - ✓ холодильное оборудование – работает исправно
 - ✓ Суточные пробы -
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное
5. Документация:
 - цикличное меню – в машинописном виде на сайте школы
 - журнал бракеража – в машинописном, ведется
 - график приёма пищи – в машинописном, соблюдается
 - журнал температурного режима холодильных установок – в машинописном, ведется
 - инструкция для работников – в машинописном
 - табель учёта бесплатного питания обучающихся – в машинописном, ведется
 - журнал учёта работы рециркулятора – в машинописном, ведется
6. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.
7. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны.
8. Наличие в помещении для приёма пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы: пищеблок и столовая работают – пищеблок и стеновая работают удовлетворительно

Рекомендации:

Усилить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения инфекций чума и кори у обучающихся.

Секретарь комиссии Земскова /С.А.Земскова/
Ответственная за организацию питания Агеева /О.Н.Агеева/
Медицинский работник Емцова /С.В.Емцова/
Представитель от родителей Татьянкина /Е.Г.Татьянкина/
Куц /И.В.Куц/
Порубова /А.В.Порубова/
Представитель от учеников Порубова /А.Порубова/

С актом ознакомлен:

Зав.производством Лиховид

/С.М.Лиховид/