

Муниципальное автономное общеобразовательное
Учреждение «Тегинская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 1

**проверки школьной столовой общешкольной родительской комиссией
от 13.01.2023 г.**

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ «Тегинская СОШ», комиссия общешкольного родительского комитета в составе:

Монина А.П.

Яркина Н.Л.

Хандыбин Н.А.

составили настоящий акт в том, что 13.01.2023 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МАОУ «Тегинская СОШ» на 2022-2023 учебный год проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- качество питания детей;
- выход блюд и их соответствия;
- снятие пробы готовых блюд;
- температурный режим хранения продуктов;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

На момент проверки школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется в полном объеме. Холодильные камеры исправны, используются по назначению. Также в холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в складском помещении, перед подачей детям, моются.

Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы, качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. Снимается

ежедневная проба. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

На момент проверки дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. В обеденном зале чисто, каждый стол накрыт, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Посуда имеется в достаточном количестве, тарелки и стаканы чистые, без сколов. У входа в столовую стоят дежурные педагоги. Для мытья рук имеются раковины, дозаторы с жидким мылом. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, косынки).

В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Нарушений санитарных норм не установлено.

Выводы и рекомендации по проверке:

- Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии:

<u>Монина</u>	Монина А.П.
<u>Яркина</u>	Яркина Н.Л.
<u>Хандыбина</u>	Хандыбина Н.А.