

АКТ №1

На основании приказа «О проведении контрольных мероприятий в школьной столовой» от 07.10.2024 г. № 442, в соответствии с положением о бракеражной комиссии, на основании плана работы школы на 2024/2025 учебный год в целях контроля за обеспечением качественного горячего питания обещающихся были проведены контрольные мероприятия в столовой МОАУ «СОШ № 83» с 07.10.2024 по 15.10.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель: Палагина Т.В., заместитель директора по УВР;

Члены:

1. Ильина Е.Н., заместитель директора по ВР;
2. Походеева Л.А., социальный педагог;
3. Павлова И.К., специалист по ОТ;
4. Филатова Я., представитель совета старшеклассников;
5. Пилюгина Н.П., медицинский работник;
6. Болотникова Т.Н., представитель родительской общественности

составили настоящий акт о том, что

в ходе проверки было установлено:

1. Ежедневное меню соответствует примерному меню. Меню вывешено в доступном месте на стенде в столовой. Замены блюд не выявлены.
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным нормам.
3. Состояние обеденных столов удовлетворительное, количество посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.
4. Технологическое и холодильное оборудование исправно.
5. Ведется журнал бракеража готовой продукции, бракераж осуществляется на все виды питания школьников, подпись членов бракеражной комиссии в наличии.
6. Температурный режим подачи блюд соблюден.
7. Посуда и столовые приборы в хорошем состоянии.
8. После каждого приема пищи производится уборка помещения, столов.
9. Объемы готовых блюд на выходе в пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
10. Запрещенных продуктов питания не наблюдается.
11. Хранение проб соответствует СанПиНу.
12. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Для хранения сан.одежды имеется шкаф.

13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками столовой, наличие салфеток имеется.

Рекомендации:

1. Продолжать работникам столовой строго соблюдать санитарно-гигиенические требования в школьной столовой.
2. Продолжать соблюдать график уборки обеденного зала и пищеблока.
3. Продолжать регулярно проводить генеральную уборку всех помещений.
4. Приобрести для пищевых отходов ёмкости с крышками большего размера и складировать отходы для ликвидации в специальном выделенном месте.

Члены комиссии:

Тарасов (Талаганина Е. В.)
Алексеев / Иванова Е. Н.
доп. / Колосова А. А.
* Бословникова О. Н.
Кравченко / И. К. Ставилов!
Гусев / М. П. Гусев.