

**Акт проверки
организации питания учащихся школы № 10 г. Орла**

от 26.01.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы № 10 г. Орла

Анисимова Н.О. – заместитель директора, председатель.

Стефанова С.Н. – заведующая столовой, член комиссии.

Сергеева Е.Л. – председатель Совета родителей школы, член комиссии.

Сысоева О.Н. – член Совета родителей школы, член комиссии.

Герасимова С.А. – медсестра школы, член комиссии.

Третьякова С.М. – социальный педагог, член комиссии.

составили настоящий акт о том, что нами была проведена проверка столовой. В период проверки имелось двухнедельное меню и меню на 26.01.2024 г. (Меню прилагается)

В ходе проверки выявлено, что порции отвечают возрастным потребностям детей. Контрольные измерения показали соответствие веса всей продукции и порций, указанных в меню. В сравнении с предыдущей проверкой увеличилось количество выпечки, продаваемой в буфете. В достаточном ассортименте овощные салаты, бутерброды, фрукты, конфеты, соки, минеральная вода. Наиболее приобретаемым продуктом в буфете является пицца. Выборочный опрос детей старших классов показал, что обучающиеся довольны качеством буфетной продукции и её разнообразием.

Санитарное состояние и содержание пищеблока соответствует требованиям СанПиНа, предъявляемым к организациям общественного питания;

производственные помещения содержатся в порядке и чистоте;

уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;

обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;

ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши;

мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды;

в моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;

моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов; для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению;

при мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах.

Чашки, стаканы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду — в шкафах или на решетках; столовые приборы — в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью, для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

На всю привозимую продукцию имеются качественные удостоверения с указанием даты и срока реализации. Ведутся соответствующие журналы.

Строго соблюдается двухнедельное меню.

Ежедневно комиссией проводится бракераж готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых она готовится.

Технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Регулярно с работниками столовой проводится инструктаж по технике безопасности.

Предложения:

1. Признать работу пищеблока удовлетворительной.

 Анисимова Н.О.
 Стефанова С.Н.
 Сергеева Е.Л.
 Сысоева О.Н.
 Герасимова С.А.
 Третьякова С.М.