

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
(МАОУ «СОШ № 3»)**

Акт проверки санитарного состояния пищеблока МАОУ «СОШ № 3»

Комиссия в составе:

Директора МАОУ «СОШ № 3» Шингаровой Т.В.

Зам. директора по АХЧ Мехонцевой Н.Г.,

Зам. директора по ПВ Шелайкиной С.Н.

провела «_12_» __октября__ 2023г. проверку санитарного состояния пищеблока начальной школы.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств и антисептиков.
3. Соблюдение работниками столовой правил личной гигиены, санитарных правил и нормативов.
4. Санитарное состояние складских помещений.
5. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и разделочных досок.
6. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
7. Наличие журнала бракеража.

В ходе проверки выявлено:

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов 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.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

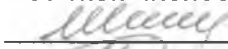

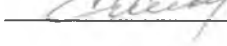
Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

Выводы:

Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

	Т.В.Шингарова
	Н.Г. Мехонцева
	С.Н. Шелайкина

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
(МАОУ «СОШ № 3»)**

Акт проверки санитарного состояния пищеблока МАОУ «СОШ № 3»

Комиссия в составе:

Директора МАОУ «СОШ № 3» Шингаровой Т.В.

Заведующей хозяйством Киямовой Ю.В.

Зам. директора по ПВ Шелайкиной С.Н.

Зам. директора по УВР Светличной Т.А.

провела «_17_» __октября__ 2023г. проверку санитарного состояния пищеблока основной и старшей школы.

Проверено:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств и антисептиков.
3. Соблюдение работниками столовой правил личной гигиены, санитарных правил и нормативов.
4. Санитарное состояние складских помещений.
5. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и разделочных досок.
6. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
7. Наличие журнала бракеража.

В ходе проверки выявлено:

Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока хорошее.

Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение.

Работниками столовой и организаторами детского питания соблюдаются санитарно-гигиенические требования:

- при входе в столовую и в самой столовой имеются антибактериальные средства, мыло, дозаторы с жидким мылом, умывальники в достаточном количестве, электрополотенца, бумажные полотенца.

- соблюдается масочный режим, перчатки, головные боры.

Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.

Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Ведется журнал учета проведения уборки.

Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.

Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.

Выводы:

Не все дети моют руки пред посещением столовой.

Подписи членов комиссии:

	Т.В.Шингарова
	Ю.В. Киямова
	С.Н. Шелайкина
	Т.А. Светличная

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
(МАОУ «СОШ № 3»)

Акт проверки организации и качества питания МАОУ «СОШ № 3»

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой *в составе:*

Директора МАОУ «СОШ № 3» Шингаровой Т.В.

Зам. директора по АХЧ Мехонцевой Н.Г.,

Зам. директора по ПВ Шелайкиной С.Н.

Зам. директора по УВР Светличная Т.А.

провела «18» октября 2023 г. проверку организации и качества питания в столовой основной и старшей школы.

Проверено:

1. Организация своевременного накрытия столов, в соответствии с графиком питания.
2. Чистота и целостность столовых приборов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

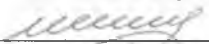



В ходе проверки выявлено:

- бракераж проводится медработником и представителями администрации ежедневно;
- санитарное состояние хорошее;
- соответствующие документы и маркировка ведутся;
- работники столовой соблюдают все санитарные нормы;
- меню на день соответствует четырехнедельному меню, утвержденному Роспотребнадзором;
- все порции соответствуют возрастным категориям учащихся;
- питание осуществляется в соответствии с графиком работы школьной столовой;
- столы накрываются перед приходом детей.

Выводы:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

	Т.В. Шингарова
	Н.Г. Мехонцева
	С.Н. Шелайкина
	Т.А. Светличная

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
(МАОУ «СОШ № 3»)**

Акт проверки организации и качества питания МАОУ «СОШ № 3»

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой *в составе:*

Директора МАОУ «СОШ № 3» Шингаровой Т.В.

Зам. директора по АХЧ Мехонцевой Н.Г.,

Зам. директора по ПВ Шелайкиной С.Н.

провела « 23 » октября 2023 г. проверку организации и качества питания в столовой начальной школы.

Проверено:

1. Организация своевременного накрытия столов, в соответствии с графиком питания.
2. Чистота и целостность столовых приборов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

Меню состоит из:

Основной завтрак:

1. Шницель мясной - 80
2. Макароны с сыром - 150
3. Напиток витаминный - 200
4. Яблоко - 105
5. Хлеб крестьянский/дарницкий - 60

Меню утверждено подписью директора школы

Члены комиссии провели проверку основного завтрака на перемене после 2-го урока в 09.40 (1 и 2 классы).

В 9.30, т.е. за 10 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать макароны сыром и шницель по тарелкам, разливать какао.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса макарон на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Выявлено: основной завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

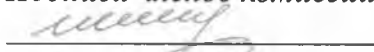

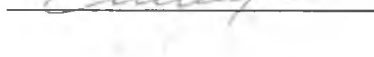
Не все обучающиеся ели шницель мясной, яблоко ели с удовольствием.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПин: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Подписи членов комиссии:

 Т.В. Шингарова
 Н.Г. Мехонцева
 С.Н. Шелайкина