

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №81» г. Перми

АКТ

о результатах контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

№1 от 30.09.2020г.

Комиссия в составе:

Рудаков А.Н. - председатель комиссии, заместитель директора СОШ №81 по АХЧ

Хлопина Я.В. - учитель

Морозова Л.И. - учитель

Мулькова Ю.В. - представитель родительской общественности

Шакина Т.А. - представитель родительской общественности

провела проверку организации и качества питания обучающихся, согласно «ПЛАНУ РАБОТЫ общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2020-2021 учебный год».

В ходе проверки установлено следующее:

1. Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется ежедневно.
2. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания в наличии.
3. Договоры на поставку продуктов питания соответствуют требованиям.
4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
5. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. Термометр и гигрометр в наличии.
6. Хранение сыпучих продуктов и овощей организовано в соответствии с требованиями.
7. Посуда со сколами и трещинами отсутствует.
8. Емкости под пищевые отходы промаркированы, очищаются своевременно.
9. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
10. Рацион соответствует примерному 10-дневному меню.
11. Бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд ведется ежедневно.
12. В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении проверок присутствует.
14. Имеется свободный доступ к питьевой воде в течении учебного дня. Документы в наличии.
15. Подносы для чистой и использованной посуды в наличии, промаркированы.
16. Инвентарь и оборудование на пищеблоке используется в соответствии с маркировкой.
17. Кухонная и столовая посуда, столовые приборы, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь соответствует требованиям.
18. Правила мытья кухонной и столовой посуды соблюдаются.
19. Моющие, чистящие и дез. Средства используются в соответствии с инструкциями.
20. Утвержденное меню в наличии.
21. Организация дополнительного питания через буфеты соответствует требованиям.
22. Документация по питанию заполняется своевременно.
23. Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов соблюдается.
24. Условия хранения уборочного инвентаря соблюдаются.

25. Питьевой режим организован, одноразовая посуда в достаточном количестве.

Выводы и предложения:

1. Примерное 10 - дневное меню соответствует требованиям примерного меню, имеется заключение РПН по ПК о соответствии.
2. Предложенные комплексы питания соответствуют примерному меню
3. В бракеражном журнале есть отметки членов бракеражной комиссии о разрешении приготовленных блюд к отпуску.
4. Все помещения, столовые приборы, посуда, спецодежда соответствуют всем требованиям.
5. Обслуживающий персонал доброжелательно общается с учащимися и педагогическим персоналом.
6. Организацию питания в МАОУ СОШ 81 признать удовлетворительной.

Председатель комиссии - Рудаков А.Н

Члены комиссии - Хлопина Я.В.

- Морозова Л.И.

- Мулькова Ю.В.

- Шакина Т.А.

С актом ознакомлен, согласен,
представитель ООО «Вкусняшки»

(Гурманов А.А.)