

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

АКТ

о результатах контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

№6 от 25.02.2021г.

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. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
4. Условия хранения 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. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
8. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
9. Бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд ведется ежедневно.
10. В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
11. Имеется свободный доступ к питьевой воде в течение учебного дня. Документы в наличии.
12. Внутренняя отделка помещений допускает влажную уборку.
13. Производственный инвентарь промаркирован.
14. Правила мытья кухонной и столовой посуды соблюдаются.
15. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.
16. Утвержденное меню в наличии.
17. Документация по питанию заполняется своевременно.
18. Акт технической исправности оборудования в наличии.
19. Контрольные термометры в холодильном оборудовании имеются.
20. Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов соблюдается.
21. Приборы для измерения влажности и температуры воздуха в складских помещениях имеются.
22. Дезинсекция и дератизация проводятся. ООО «Дезсервис»
23. Договор на осуществление производственного контроля имеется.
24. Условия хранения уборочного инвентаря соблюдаются.

25. Количество и продолжительность перемен для приема пищи соответствует нормам.
26. 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.

- Милькова Ю.В.

- Шакина Т.А.

С актом ознакомлен, согласен,
представитель ООО «Вкусняшки»

(Курочкина К.К.)