



**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 146 С УГЛУБЛЕННЫМ
ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ, ФИЗИКИ, ИНФОРМАТИКИ» г. ПЕРМИ**
Боровая ул., д. 24а, г. Пермь, 614046, тел/факс (342) 235-29-05, e-mail: school146@gmail.com

А К Т № 1 0

О результатах проверки комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся в 2023-2024 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Охотникова Е.Г.

Члены комиссии:

Попова О.М.

Половникова О.В.

Деденко Л.В.

Составили настоящий акт проверки

Цель проверки: проверка готовности столовой к работе после зимних каникул (17.03.2023г. - 24.03.2024г.)

Время проведения проверки: 25.03.2024 года в 10:30

В ходе проверки установлено:

Для организованного питания в образовательном учреждении и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах с полным циклом приготовления блюд. Индивидуальный предприниматель Пиклов Сергей Витальевич оказывает услуги по предоставлению питания.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания образовательного учреждения, и включает в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочная зона, рабочая зона для разделки овощей, мяса, рыбы, раздаточная зона (в которую входит раздаточная, витрина), обеденный зал площадью 99,9 м². При входе в столовую установлены 5 умывальников, имеется жидкое мыло, 2 электросушилки, антисептик.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдение правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в двух моечных помещениях.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара являющиеся предметами производственного окружения, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В Столовой используется посуда из ударопрочного закаленного стекла(тарелки) и стеклянная посуда(стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

В столовой в свободном доступе имеется бутилированная питьевая вода из кулера.

Обеденный зал столовой на 130 человек. Зал оснащен столами, табуретками. Столешницы имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих дезинфицирующих средств.


В столовой имеется нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал сотрудников и другие.

ВЫВОДЫ:

1. В помещении пищеблока чисто, в холодильниках установлены термометры, разделочные доски промаркированы, посуда для приготовления пищи промаркирована.
2. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды.
3. В столовой достаточное количество посадочных мест для организованного приема пищи во время перемен по графику питания учащихся.
4. Санитарно-техническое состояние пищеблока соответствует нормам СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.
5. Санитарно-техническое состояние обеденного зала соответствует нормам СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

Председатель - Охотникова Е.Г. 

Члены комиссии:

Попова О.М. 

Половникова О.В. 

Деденко Л.В. 