

**АКТ**  
**проверки готовности школьной столовой МАОУ СОШ №23 к началу учебного года**

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в соответствии с планом работы комиссии по контролю за качеством питания членами комиссии в составе ответственного за организацию питания, председателя комиссии Тереховой А.В., заместителя директора по АХР, члена комиссии Аминовой Н.К., членов комиссии: Бельской С.В., заместителя директора по УВР, Кюрджиевой Ж.П., врача школы ( по согласованию), Васильченко Н.А., члена комиссии, члена родительского комитета 3б класса, Бондарчук С.С., повара-бригадира проведена проверка столовой.

**Цель проверки** - готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года, выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году.  
Проверка проводилась **1.09.2023 г.**

В ходе проверки было установлено следующее:

**I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции**

Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя) **указаны на всех видах поступающей продукции.** Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию **отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Фиксируется членами бракеражной комиссии.**

Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) **соответствуют гигиеническим требованиям.**

Условия хранения поступающей продукции – **в холодильниках (8 холодильников) и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и др.продуктов)**

Температура хранения поступающей продукции - **температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования.**

**II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой**

Наличие производственных и складских помещений – **имеется достаточное количество.**

Их санитарное состояние – **надлежащее.**

Торгово-технологическое и холодильное оборудование – **исправно.**

Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки – **обеспечено должным образом, маркировка – имеется везде.**

Учёт температурного режима холодильного оборудования – **отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования.**

Санитарное состояние кухни – **удовлетворительное.**

Санитарное состояние столовой – **удовлетворительное.**

Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды, дезинфицирующее средство для мытья столов.**

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку**

Цикличное меню – **в наличии;**

Недельное меню - **в наличии;**

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – **имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии;**

Журнал термометрии - **в наличии, ведется;**

График приема пищи - **в наличии, соблюдается;**

Журнал здоровья – **в наличии, ведется.**

Наличие технологических карт – **имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов.**

Наличие сертификатов качества продуктов – **имеются на все продукты.**  
Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров – **имеются на всех работников, мед.осмотр пройден своевременно.**

#### **IV. Проверка санитарно-противоэпидемического режима**

Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – **имеется;**

Генеральная уборка помещений проводится еженедельно **(1 раз в неделю).**

Суточная проба – **имеется,** хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточная проба).

Соблюдение масочного режима и перчаточного режима сотрудниками – **соблюдается;**

Соблюдение температурного режима подачи пищи – **соблюдается;**

Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны;

#### **V. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:**

Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение - **имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами.**

Хранение кухонной посуды – **хранится в соответствии с санитарными правилами.**

Состояние столовой посуды – **удовлетворительное:**

столовая посуда, столовые приборы (ложки, вилки) имеется **в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин;**

столы и стулья в обеденном зале имеются в достаточном количестве для питания учащихся, работники столовой проводят обработку столов регулярно, после каждого приема пищи обучающимися.

Хранение пищевых отходов – **имеется 3 пластиковых бака с крышками.**

**Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное**

#### **VI. Проверка документации администрации по организации питания**

Приказ по школе об организации питания - **имеется приказ «Об организации питания на 2023 - 2024 г.»**, которым назначен - ответственный за организацию бесплатного питания (**зам.директора по УВР Терехова А.В.**), создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, создана бракеражная комиссия .

#### **Выводы:**

1. Санитарное состояние пищеблока - **удовлетворительное**
2. Требования санитарных требований и нормативов – **соблюдаются**
3. Для организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году созданы условия с учетом требований Роспотребнадзора, СанПиНов.

Ответственный за организацию питания

Члены комиссии по контролю за качеством питания:

заместитель директора по АХР

заместитель директора по УВР

врач школы

член родительского комитета 4Е класса

повар-бригадир

А.В. Терехова

Н.К. Аминова

С.В. Бельская

Ж.П. Кюрджиева

Н.Ф. Долганова

С.С. Бондарчук