

**Акт**  
**проверки организации питания учащихся в столовой**  
**МАОУ «Тохтуевская СОШ»**

Проверка проведена 26.01.2024г. комиссией в составе : Кречетова Д.А., Лейрих А.А., Трошков А.В. Лыткина Е.А.

Питание обучающихся в образовательном учреждении обеспечивает общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника».

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда. Для обучающихся организован горячий обед.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам в течение 3-х перемен. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, которое осуществляется персоналом столовой.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрен отдельный контейнер с крышкой. Обеспечен централизованный вывоз отходов.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Обеденный зал на 80 посадочных мест оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении. После обработки и просушивания разделочные доски хранят на рабочих местах.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Прибор для измерения относительной влажности имеется.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения.

Для обеспечения питанием всех обучающихся образовательного учреждения, составлено примерное десятидневное меню. В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов - соблюдаются.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие обязательный медицинский осмотр.





Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Результаты ежедневного осмотра на наличие гнойничковых заболеваний заносятся в «Журнал здоровья».

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии рекомендациями по отбору проб.

Подписи:

 Кречетова Д.А.  
 Лейрих А.А.  
 Трошков А.А.  
 Лыткина Е.А.