

Акт
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой
МОУ «Общеобразовательный лицей № 3»

Комиссией по контролю за питанием от «03» марта 2023 года:

Члены комиссии:

- Наумова Н.П., заместитель директора по ОЗ;
- Володина П.Д., медицинский работник;
- Швецов Ю.В., представитель Управляющего совета;
- Арзубова И.А., член общешкольного родительского комитета;
- Сапогина О.И., член общешкольного родительского комитета.

Проведена проверка столовой МОУ «Общеобразовательный лицей № 3» г. Котласа на основании общественного контроля организации питания.

Цель проверки: обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания; соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам; санитарное состояние служебных помещений школьной столовой; проверка веса порций выхода готовых блюд.

Результаты оперативной проверки:

1. Комиссией проведен анализ следующих документов:
 - технологические карты приготовления блюд;
 - примерное 15-дневное цикличное меню;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.
2. Комиссией было проверено санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Комиссия проверила соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Комиссией была проведена проверка веса порций выхода готовых блюд.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное 15-дневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором лицея и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно;
- соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
- имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты) в наличии.
 - выявлено несоответствие температуры подачи блюд (запеканка подана с температурой 40 С при норме 60 С);
 - зафиксировано отслоение краски на стенах и потолке в месте приготовления пищи (пищевлоке);
 - нарушены правила хранения разделочных досок;
 - в раковине для мытья рук обнаружены остатки пищи (творог, очистки от моркови).

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – удовлетворительное;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 1 прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 180 детей (при одновременном приёме пищи);
- количество посадочных мест – 180;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; имеется жидкое мыло и бумажные полотенца;
- питьевой режим организован бутилированной водой из кулера;
- холодное и горячее водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно.

Итоги проверки веса порций выхода готовых блюд.

Комиссией было произведено взвешивание блюд, фруктов. Отклонений не выявлено.

Вывод: порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Усилить контроль за температурой подаваемых блюд, качеством уборки зала приёма пищи, правилами сушки разделочных досок; обновить маркировку посуды для приготовления пищи.

Члены комиссии:

_____	Н.П. Наумова
_____	П.Д. Володина
_____	Ю.В. Швецов
_____	И.А. Арзубова
_____	О.И. Сапогина

С актом ознакомлена:

_____	И.А. Потапкина
-------	----------------