

### Акт № 3

проверки общественной комиссией (родительский контроль) школьной столовой

23 ноября 2023 г.

Комиссией в составе:

Амирова Марина Рифатовна - представитель СОО

Члены комиссии:

Зуйкова Марина Сергеевна – социальный педагог

Кунгурцева Екатерина Анатольевна – представитель НОО

Ионова Полина Алексеевна – представитель СОО

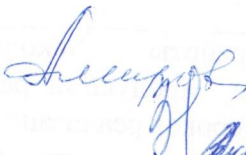



23 ноября 2023 г. в школьной столовой была проведена проверка, в результате которой было установлено:

|  |  |
|--|--|
| Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации | В наличии только разрешенные к использованию продукты. Сроки реализации и хранения строго соблюдаются. Документация имеется. |
| Ведение журналов:  |  |
| график проведения генеральных уборок.  | ведется  |
| регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки  | ведется  |
| проведения витаминизации третьих и сладких блюд  | ведется  |
| гигиенический журнал с учетом температуры сотрудников СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | ведется  |
| учета температурного режима холодильного оборудования. СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | ведется  |
| учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | ведется  |
| учета инструктажей по пожарной безопасности  | ведется  |
| учета инструктажей по охране труда   | ведется  |
| бракеража скоропортящейся пищевой продукции  | ведется  |
| бракеража готовой пищевой продукции  | ведется  |
| бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья   | ведется  |
| по учету мероприятий по производственному контролю   | ведется  |
| по учету бактерицидных рециркуляторов  | ведется  |
| закладки продуктов на пищеблоке  | ведется  |
| Наличия графиков:  |  |
| замены кипяченой воды  | в наличии  |

|   |   |
|---|---|
| обработки обеденного зала дезинфицирующими средствами           | в наличии   |
| работы бактерицидного рециркулятора для обеззараживания воздуха | в наличии   |
| Организация питания обучающихся 5-11 классов                    | Питание проходит строго по графику, утвержденному директором, есть специальные меню (аллергии, диабет). Накрывание начинается не менее, чем за 7 минут до начала приема пищи обучающимися. Классные руководители следят за соблюдением правил приема пищи. Столы сервированы всем необходимым. В помещении столовой светло, столы чистые, посуда сухая. |

Председатель комиссии

Члены комиссии

 М.Р.Амирова  
 М.С.Зуйкова  
 Е.А.Кунгурцева  
 П.А.Ионова