

**Акт**  
совместной проверки готовности школьной столовой  
к организации питания в 2023/2024 учебном году

31 августа 2023 г.

Комиссией в составе:

Самосадкина Екатерина Анатольевна – председатель административной комиссии, заместитель директора по ВР

Ощепкова Людмила Петровна, председатель бракеражной комиссии, заместитель директора по ВР

Амирова Марина Рифатовна, председатель общественной комиссии

Гашилова Вера Вениаминовна – ответственная за организацию питания

Белоусова Елена Федоровна - медицинская сестра

31 августа 2022 г. административной, бракеражной и общественной комиссиями была проведена проверка подготовки школьной столовой к организации питания в 2022/2023 учебном году:

Школьная столовая расположена на первом этаже. Производственные помещения и оборудование пищеблока в необходимом объеме и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Обеденный зал рассчитан на 240 посадочных мест. Имеет оформленный интерьер, оборудована 40 столами прямоугольной формы и 6 стульями у каждого стола.

Оформлена зона для питания сотрудников.



Поверхность столов легко моется, устойчива к высокой температуре и дезинфицирующим средствам.

В столовой для мытья рук имеется 12 умывальников, 6 сушилок, 5 дозаторов для мыла и 1 для обработки рук.



Столы за 5-7 минут до конца урока сервируются

сотрудниками пищеблока. За каждым классом закреплено определенное место.

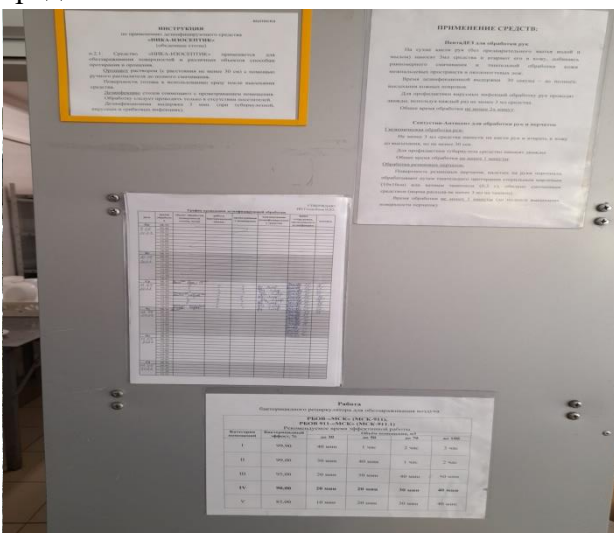
Есть буфет, в полной мере обеспеченный качественной, доступной по цене и разнообразной по ассортименту буфетной продукцией. Услугами школьного буфета пользуются учащиеся, учителя и обслуживающий персонал школы.



Организован питьевой режим. Каждые три часа, согласно графику, проводится замена воды.



Ведется график обработки дезинфицирующими средствами.



Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой и столовыми приборами. Чистоте посуды и приборов уделяется повышенное внимание.



Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку. Все имеют медицинские книжки с пройденными медицинскими осмотрами.

Во время приема пищи в обеденном зале обязательно присутствие классных руководителей. Перед входом в столовую имеется информационный стенд, на котором размещены меню (двенадцатидневное, ежедневное), график питания учащихся, информация об обслуживающей организации, список ее сотрудников, телефоны контролирующих организаций, полезные советы для родителей и учащихся.



Пищеблок оснащен современным оборудованием. Из технологического оборудования на пищеблоке имеется:

Шкаф холодильный СМ 105-S (ШХС-0,5)	4
Шкаф холодильный СМ 110-S (ШХС-1,0)	2
Шкаф пекарский	1
Шкаф пекарский расстоечный	1
Ларь морозильный 320 л	1
Мясорубка	1
Тестомес	1
Машина картофелеочистительная	1
Машина овощерезательная	1
Электроподогреватель	1
Плита электрическая	2
Мукопросеиватель	1
Машина посудомоечная	1
Мармит 1-х блюд	1
Мармит 2-х блюд	1
Прилавок витрина	1
Пароконвектомат	1
УКМ-11-02 протирачная машина	1

Водоумягчитель	3
Котел пищеварочный	1

Согласно акту технического состояния все оборудование находится в работоспособном состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации.

В пищеблоке имеются журналы (прошиты и пронумерованы) и графики:

- ✓ график проведения генеральных уборок
- ✓ регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки
- ✓ проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- ✓ гигиенический журнал с учетом температуры сотрудников СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета температурного режима холодильного оборудования. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ учета инструктажей по пожарной безопасности
- ✓ учета инструктажей по охране труда
- ✓ бракеража скоропортящейся пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ бракеража готовой пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ✓ бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- ✓ по учету мероприятий по производственному контролю
- ✓ по учету бактерицидных рециркуляторов
- ✓ закладки продуктов на пищеблоке
- ✓ график замены кипяченой воды
- ✓ обработки обеденного зала дезинфицирующими средствами
- ✓ работы бактерицидного рециркулятора для обеззараживания воздуха
- ✓ качества и безопасности поступающих продуктов
- ✓ отбора и хранения суточных проб
- ✓ целевого использования продуктов питания
- ✓ рациона питания обучающихся
- ✓ соблюдения требований САНПиН к оборудованию и инвентарю
- ✓ Есть в наличии двухнедельное меню, составленное в соответствии с нормами СанПиН.

В начале учебного года созданы и утверждены приказом руководителя образовательной организации:

- ✓ Бракеражная комиссия
- ✓ Комиссия административного контроля организации питания
- ✓ Общественная комиссия (родительский контроль)
- ✓ Производственный контроль

Заседания Комиссий по питанию проводятся один раз в четверть.

Члены Комиссий:

- ✓ контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой,
- ✓ проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания,
- ✓ контролируют дежурство в столовой,
- ✓ рассматривают заявления на предоставления льготного питания.
- ✓ проводят работу согласно Планам, утвержденным руководителем образовательной организации.
- ✓ Проводят анкетирование родителей, учащихся и сотрудников ОО.
- ✓ Проводят мероприятия по программе контроля организации питания
- ✓ Проводят мероприятия по родительскому контролю организации питания, доступа родителей обучающихся в помещение школьной столовой
- ✓ Ежемесячно проводят мониторинг организации питания, заполняют Карту контроля организации питания обучающихся НОО

**Выводы:**

Школьная столовая готова к организации питания обучающихся в новом учебном году.

**Рекомендации:**

1. продолжить работу по соблюдению санитарно - гигиенических норм и правил
2. продолжить работу по соблюдению Правил поведения и приема пищи в школьной столовой
3. вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств информации
4. обеспечить сохранность и увеличение контингента организованно питающихся учащихся.
5. постоянно привлекать родительскую общественность к вопросам организации питания.

Председатели комиссий

Е.А.Самосадкина

Л.П.Ощепкова

М.Р.Амирова

Члены комиссии

В.В.Гашилова

Е.Ф.Белоусова