

Акт
обследования столовой и пищеблока
Муниципального общеобразовательного учреждения «Школа №3 имени
Алексея Николаевича Крисанова» города Алушты
на предмет готовности помещений и персонала к оказанию услуг общественного
питания после зимних каникул и новогодних праздников

Дата проведения 10.01.2025

Члены комиссии:

Калиброва Л.В.-директор школы

Аркаева Ю.А.- заместитель директора

Нечаева Е.Ю.- медсестра

Гиренко Л.Д.- заместитель директора по АХД

Прохорова Н.С.- технолог.

В ходе проверки установлено следующее:




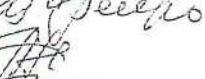
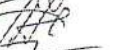
- наличие основного организационного меню по возрастным категориям – имеется;
- наличие утвержденного ассортимента буфетной продукции- имеется;
- наличие утвержденных технологических карт на весь ассортимент приготавливаемых блюд- имеется;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов- имеется;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции- имеется;
- сопроводительные документы на продукты питания и сроки годности (декларации соответствия, ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия) - имеются;
- медицинские книжки работников пищеблока - в наличии;
- гигиенический журнал (сотрудники пищеблока) - в наличии;
- документ о наличии квалификации (документ об образовании повара) - в наличии;
- наличие у работников спецодежды и СИЗ - имеются;
- санитарное состояние обеденного зала, помещений пищеблока, кладовых и складских помещений -удовлетворительное;
- наличие графиков уборки и проветривания обеденного зала – имеются;
- наличие журнала проведения ген.уборки - имеется;
- наличие в складских помещениях средств измерения температуры и влажности воздуха - имеются;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств- имеются;
- маркировка уборочного инвентаря- имеется;
- имеются ли инструкции по порядку мытья посуды, разведению моющих средств и обработки яиц- в наличии;
- организованы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены- организованы;
- организован ли питьевой режим в учреждении (наличие документов на бут.воду)- организован;

- состояние технологического и холодильного оборудования –
удовлетворительное;
- наличие термометров в холодильном оборудовании и журналов учета
температурного режима холодильного оборудования- имеются ;
- маркировка моечных ванн и производственных столов- имеется;
- маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды- имеется;
- состояние столовой посуды и столовых приборов- удовлетворительное;

Выводы комиссии:

Обследование комиссией столовой и пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения «Школа №3 имени Алексея Николаевича Крисанова» города Алушты на предмет готовности помещений и персонала к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников показало, что столовая и пищеблок готовы к осуществлению питания обучающихся.

Подписи членов комиссии:

Калиброва Л.В. 
Аркаева Ю.А. 
Нечаева Е.Ю. 
Гиренко Л.Д. 
Прохорова Н.С. 

Акт
по итогам проведения контроля за условиями организации питания
обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

13.01.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Председателя родительского контроля за организацией питания учащихся Николиной Е.В.
- Представителя родительского контроля Хаваева Е.А.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора-питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания. Были рассмотрены следующие вопросы:

- эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи;
- имеются ли информационные стенды о здоровом питании?
- размещена ли на информационных стендах, информация о здоровом питании (*и о вредной пище*)?
- размещена ли информация о правилах поведения за столом (*в столовой*)?
- созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (наличие холодильника для хранения пищи, микроволновка для разогрева)?
- как соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены;
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи;
- эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся;
- соответствует ли ежедневное меню основному меню?
- вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?
- соответствует ли температура подачи первых блюд (*должно быть не менее 50-70С*)?
- соответствует ли температура подачи вторых блюд (*должно быть не менее 45- 60С*)?
- соответствует ли температура подачи третьих блюд (*должно быть не менее 18 - 20С*)?
- имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- имеются ли в меню и в буфете запрещенные продукты?
- имеется ли в реализации (в буфете) продукция с истекшим сроком годности?

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- помещение для приёма пищи оформлено эстетично;

- имеются информационные стенды о здоровом питании;
- на информационных стендах размещена информация о здоровом питании и о вредной пище;
- размещена информация о правилах поведения за столом и в столовой;
- созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (имеется холодильник для хранения пищи и микроволновка для разогрева);
- учащимися соблюдаются правила личной гигиены (мытые руки перед едой);
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи соответствуют требованиям;
- эстетично оформлены блюда при подаче учащимся;
- ежедневное меню соответствует основному меню;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- температура подачи первых блюд соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд соответствует (должно быть не менее 45-60С);
- температура подачи третьих блюд соответствует (должно быть не менее 18-20С);
- на момент проверки, фактов выдачи детям остывшей пищи не зафиксировано;
- в меню и в буфете запрещенных продуктов нет;
- в реализации (в буфете) продукции с истекшим сроком годности не зафиксировано;

Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы продолжить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.

С актом ознакомлены:

	_____	Е.А.Хаваева
	_____	Е.В.Николина
	_____	Л.В.Калиброва
	_____	О.А.Пряженцева
	_____	А.А.Новикова

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

20.01.2025г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Организатора-питания Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. Сотрудники столовой не успевают накладывать порции и разносить их в зал.
2. Недостаточное количество порций стоит на столах.
3. При контрольном взвешивании, в порциях хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
4. Буфетная продукция реализуется, но из-за нехватки кадров формируется очередь. Не все дети успевают купить буфетную продукцию во время перемены.


Вывод

Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.


Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.
2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за названиями блюд по меню и наличием приготовленных блюд в соответствии с меню.


С актом ознакомлены:



Л.В.Калиброва



О.А.Пряженцева



А.А.Новикова