

АКТ  
общественной проверки организации горячего питания  
НР МОБУ «ПСОШ №2»

от 18.10.2022 года

В режиме плановой проверки столовой и пищеблока образовательной организации НРМОБУ «ПСОШ № 2» членами комиссии:

Председатель комиссии:

*Калимухан Ч.И. - заместитель  
директора департамента*

Секретарь комиссии:

*Рафина С.М. - начальник  
отдела обеспеч. безопас. образ. уч-ий*

Члены комиссии:

*Умарова В.А. - методист  
отдела обеспеч. безопас. образ. уч-ий.*

Был произведён контроль функционирования школьной столовой с целью определения выполнения требований СанПиН. Для осуществления проверки состоялся контроль санитарного состояния всех помещений столовой и нормативных документов. Уборка всех помещений была произведена. Визуально уборка была произведена на хорошем уровне.

Нормативные документы ведутся в соответствии с требованиями СанПин. В итоге проверки отмечен достаточный уровень соблюдения санитарных норм.

Фельдшер образовательной организации Ахмарова А.Х. проводит систематически беседы с работниками пищеблока по соблюдению санитарных требований.

Было отмечено что:

- столовая образовательной организации обслуживается ООО «Мегацентр», столовая работает с 8.00 до 18.00;
- при входе в столовую имеются раковины с горячей и холодной водой, в достаточном количестве имеется жидкое мыло для рук, имеется бумажные полотенца и сушилка для рук (электрополотенце), антисептик для рук;
- генеральные уборки в столовой и пищеблоке проводились систематически с отметкой в журнале генеральных уборок;
- посуды со сколами и трещинами не обнаружено;
- ежедневно, в конце рабочего дня, проводится уборка во всех помещениях столовой и пищеблока;
- весь инвентарь промаркирован;
- все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки;
- моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте;
- все сотрудники строго соблюдают требования СанПиН (находятся в столовой в чистой одежде, в средствах индивидуальной защиты - масках, перчатках, имеют головные уборы);

- организация приема пищи обучающихся, проводится согласно расписанию;
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто;
- обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи;

- количество посадочных мест - 100 (достаточное), используется рационально;

- информирование родителей и детей о здоровом питании ведется систематически на родительских собраниях, классных часах, в мессенджерах родительских группах, информация о здоровом питании размещена на сайте образовательной организации. Фельдшер образовательной организации Ахмарова А.Х. проводит систематически беседы с педагогами и обучающимися о здоровом питании;

При проверке вес блюд соответствовал согласно меню - раскладке, при выдаче первого блюда (супа) температура соответствовала нормам 75°C второго блюда 65°C.

Входе проверки нарушений не выявлено.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

	<u>И. И. Камочан</u>	И. И. Камочан
методист	<u>С. А. Филатова</u>	С. А. Филатова
Директор	<u>Е. Н. Морозова</u>	Е. Н. Морозова
зам. директора	<u>Соломова В. А.</u>	Соломова В. А.
Фельдшер	<u>А. Х. Ахмарова</u>	А. Х. Ахмарова
шеф-повар	<u>Л. А. Тимбаева</u>	Л. А. Тимбаева
родитель	<u>Т. А. Кузнецова</u>	Т. А. Кузнецова
родитель	<u>Н. В. Карамушкин</u>	Н. В. Карамушкин
родитель	<u>Т. Д. Рахметринова</u>	Т. Д. Рахметринова