

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8
с углубленным изучением отдельных предметов»
(МАОУ «Средняя школа № 8»)
г. Когалым.**

А К Т

Дата: 16.04.2025г.
Время: 09.40.-10.00.
11.40.-12.00.

№ 8

Основание: приказ директора по МАОУ «Средняя школа № 8» «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников» от 27 августа 2024 г. № 537, а также графика проверки питания школьной столовой.

Комиссия в составе: Перминовой С.К. - председателя, социального педагога;

Члены комиссии: Жерикова Е.А. - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Болонкина Е.Н. - представитель родительского комитета;

Юмабаева С.Р. - представитель родительского комитета;

Аскерова Х.М. - представитель родительского комитета;

Родители не входящие в состав комиссии:

Фистик М.С. - приглашенный родитель;

Михайлина К.К. - приглашенный родитель

Цель: Проверка санитарного состояния обеденного зала и пищеблока. Контроль за отбором и хранением суточных проб, вкусовых качеств и температурой готовых блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

В ходе проверки отмечено:

1. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствует требованиям. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.
2. Отбор и хранение суточных проб производится по соответствующим требованиям. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают с линии раздачи в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отборочные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике. Блюда подаются в соответствии утвержденному меню, порции соответствуют по весу и норме. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества и привлекательный вид.
3. В столовой созданы все условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: при входе в столовую установлены раковины с проточной водой, 3 электросушилки, 2 полотенцедержателя с бумажными полотенцами, 6 подвесных дозатора с сертифицированным жидким мылом и 6 подвесных дозатора с сертифицированным антисептиком для обработки рук.

Вывод: Замечаний нет.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №8»

Е.В.Александрова

Председатель комиссии:

Перминова С.К. - социальный педагог;

Члены комиссии:

Жерикова Е.А - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Болонкина Е.Н. - родительский комитет;

Юмабаева С.Р. - родительский комитет;

Аскерова Х.М. - родительский комитет.

С актом ознакомлены и копию акта получили:

Директор ООО «Сияние Севера»: Г.М. Шагапов,

_____ Акулова С.Г – заведующая производством столовой.