

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ПЕРМИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55
имени дважды Героя Советского Союза Г.Ф. Сивкова» г. Перми**

АКТ ПРОВЕРКИ

г. Пермь

28.02.2024 г.

Комиссия по общественному контролю за организацией и качеством питания МАОУ «СОШ № 55» г. Перми в составе: председателя Жуковой Л.Г., членов комиссии Ковалевой Т.В., Цимбалюк Ю.В., Тетюевой Е.А., Чебыкиной И.В., в присутствии заведующей производством Пальшиной А.В., провела осмотр обеденного зала в части соблюдения всеми участниками процесса санитарных норм и правил личной гигиены. Были осмотрены: помещение обеденного зала, обеденные столы и табуреты, санитарная зона для обучающихся, зона питьевого режима. Также проведен контроль за наличием сопроводительных документов на поступившие продукты питания и проведено контрольное взвешивание блюд на соответствие утвержденному меню.

Нормативной базой для проведения данной проверки являются следующие документы: "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Положение об организации питания обучающихся в ОУ, приказ «О назначении комиссии» № СЭД 059-08/70-01-06/4-376 от 02.09.2022 г., распоряжения « О включении в состав комиссии» от 25.10.2022 № 01-19-144.

Проверка носит плановый характер.

В ходе проверки установлено следующее:

1. Санитарная зона (наличие воды, мыла, средств для сушения рук)

В санитарной зоне имеется всё необходимое: мыло, вода, туалетная бумага для вытирания рук. Составные санитарной зоны удовлетворительное.

2. Санитарное состояние обеденных столов и стульев

Санитарное состояние обеденных столов и стульев удовлетворительное.

3. Санитарное состояние посуды и приборов для питания обучающихся

Посуда и приборы в чистом виде, сухие, без трещин и сколов.

4. Выполнение санитарных норм во время накрывания столов работниками пищеблока

Во время накрывания столов на работниках перчатки, маски, головное убор, арматура.

5. Выполнение санитарных норм при уборке обеденного зала после приема пищи обучающимися

После приема пищи детьми, сотрудниками столовой протирают столы.

6. Соблюдение санитарных правил при обеспечении питьевого режима

На отдельном столе стоит кофес и чистыми кружками, чайник с кипяченой водой, посуду для грязной посуды. Вода в свободном доступе для детей.

7. Наличие сопроводительных документов на продукты питания

Соответствуют

8. Контрольное взвешивание блюд

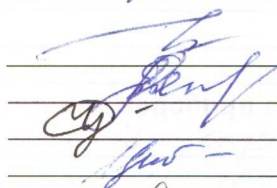
Существлялось. Акт составлен

Председатель комиссии:



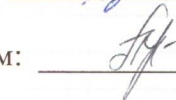
Исакова К.О.

Комиссия:



Ковалева Т.В.
Тетюева Е.А.
Чебыкина И.В.
Цимбалюк Ю.В.

Заведующая производством:



Пальшина А.В.

АКТ

От «28» февраля 2024г.

Комиссия по общественному контролю за организацией и качеством питания в составе:

председателя: Исаковой Кристины Олеговны,
членов комиссии: Ковалевой Татьяны Викторовны, Цимбалюк Юлии Владимировны, Тетюевой Елены Анатольевны, Чебыкиной Ирины Леонидовны
Провела контрольное взвешивание блюд и установила:


Наименование блюда	Количество порций	Выход по меню	Выход по факту
Пудинг из творога паровой	5	150	163
Фрукты свежие	5	180	182
Какао с молоком	5	200	193
хлеб	5	20	21

Вывод: Выход по факту соответствует
выходу по меню

Предложения:

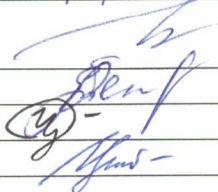
Замечаний нет.

Председатель комиссии:



Исакова К.О.

Комиссия:



Ковалева Т.В.
Тетюева Е.А.
Чебыкина И.В.
Цимбалюк Ю.В.

Ознакомлен:

Заведующая производством:



Пальшина А.В.