

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма
(МАОУ «Школа - сад № 10»)**

ул. Северная, 1, г. Когалым, ХМАО – Югра,
(Тюменской области), 628481
факс (34667) 5-21-99, тел. (34667) 2-52-20

КОМИТЕТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КОГАЛЫМА (МАОУ
"ШКОЛА - САД № 10")
Казначейский счет 03234643718830008700
Связанный банковский счет 40102810245370000007
БИК ТОФК 007162163
ИНН/КПП 8608040570/860801001 ОГРН 1028601441934

от 16.01.2024г.

№5

**АКТ
проверки комиссии общественного контроля организаци и качества питания
воспитанников дошкольного отделения «Акварелька»
МАОУ «Школа – сад № 10»**

Основание: приказ от 31.08.2023г. №885 «О работе комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька» МАОУ «Школа – сад № 10» в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

Крайнова А.С. – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Идиатулина Л.М. – заместитель председателя комиссии;

Сухарева Ю.К. – председатель профсоюзного комитета, секретарь;

Ташпаева Д.Д. – старший воспитатель;

Иконникова Е.А. – представитель родительской общности группы №11;

Амангишиева Э.А. – представитель родительской общности группы №13;

Цель проверки:

1. Обеспечение последовательности (поточности) технологических процессов приготовления пищи, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения персонала участвующего в приготовлении пищи.
2. Оснащенность пищеблока холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Условия хранения пищевой продукции и соблюдение сроков ее реализации.

Время: 14.00

В ходе проверки выявлено:

1. Пищеблок учреждения выделен в отдельный блок, расположенный на первом этаже. В состав пищеблока входят следующие помещения: загрузочная, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, кладовая с первичной обработкой овощей (цех первичной обработки овощей), овощной цех (цех вторичной обработки овощей), моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Планировка производственных помещений пищеблока обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения персонала участвующего в приготовлении пищи.

2. Пищеблок оснащен необходимым технологическим, холодильным, весовым, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Оборудование, инвентарь и посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, допускающие возможность мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, столы и инвентарь промаркированы в зависимости от назначения. Для обеззараживания воздуха в помещениях пищеблока используются бактерицидные установки. Для сбора пищевых отходов в буфетных и на пищеблоке выделены промаркированные емкости с крышками.

Все технологическое и холодильное оборудование находится на обслуживании специализированной организации согласно договору. Технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, поддерживает температурный режим. Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В помещениях пищеблока чисто, проведена уборка.

3. Для хранения пищевой продукции в пищеблоке имеются необходимые складские помещения, холодильное и морозильное оборудование: морозильная камера для мяса и рыбы, холодильная камера и холодильник для молочной продукции, для хранения овощей и фруктов, холодильник для яиц, холодильник для чистых овощей и фруктов, для птицы, склад для сыпучих продуктов и бакалеи, холодильник для хранения суточных проб. В морозильном, холодильном оборудовании имеются контрольные термометры. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется журнал, в котором ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях. Проведен осмотр морозильной камеры для мяса и рыбы, холодильной камеры с молочной продукцией. На момент проведения контрольного мероприятия продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

Выводы:


1. В пищеблоке обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов приготовления пищи, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения персонала участвующего в приготовлении пищи за счет планировки помещений.

2. Пищеблок оснащен необходимым холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Созданы оптимальные условия для хранения пищевой продукции. Имеются складские помещения, холодильное и морозильное оборудование для всех видов продукции, поступающей в пищеблок.

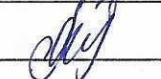
Председатель Комиссии:  _____ А.С. Крайнова

Члены Комиссии:  _____ Л.М. Идиатулина

 _____ Ю.К. Сухарева

 _____ Д.Д. Ташпаева

 _____ Е.А. Иконникова

 _____ Э.А. Аманжишиева