

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»
АКТ

проверки школьной столовой

от 26.08.2020 года

Комиссия в составе:

Воробьева О.Г., директор

Чуракова Е.П., заместитель директора по административно-хозяйственной части

Арефьева М.А., заместитель директора по учебной работе

Ермакова В.М., представитель Совета родителей (законных представителей),
ответственный за комиссию по питанию

составила настоящий акт о том, что 26.08.2020. года была проведена приемка пищеблока школьной столовой МАОУ СОШ № 4 к 2020-2021 учебному году

Время проверки: 10.30-11.00

В ходе проверки отмечены:

1) Особенности организации питания:

- зав.столовой: Емельянова М.Б.;

- замечания, предъявленные ООО «Комбинат школьного питания» в конце 2019-2020 учебного года в летний период устранены;

- рассадка детей в школьной столовой предполагает 120-125 человек, что составляет 50% от общей вместимости столовой. На столах сделана маркировка для классов, которые будут обедать за данными столами в соответствии с графиком питания на 2020-2021 учебный год;

- в обеденном зале проведен косметический ремонт, размещены два дозатора с антисептическим раствором для обработки рук. Над дозаторами расположена информация о правилах обработки рук. На полу сделана разметка для соблюдения социальной дистанции;

- организация питьевого режима будет осуществляться через нержавеющий бак с водой, расположенный в обеденном зале, куда работники столовой будут каждые 2 часа заливать кипяченую остуженную воду, бак закрыт на замок, стаканы стоят на подписанных подносах (для чистых стаканов, для грязных стаканов), будет вестись журнал учета питьевого режима;

- отдельно стоят столы для детей-инвалидов, питание которых осуществляется 2 раза в день в соответствии с утвержденным недельным меню;

- в пищеблоке проведен косметический ремонт всех помещений сотрудниками ООО «Комбинат школьного питания». Оборудование в рабочем состоянии, имеются акты проверки оборудования. Для сотрудников столовой закуплены дезинфицирующие средства для обработки рук, которые размещены у каждой раковины. Также приобретены защитные средства (маски – 100 штук, перчатки – 300 пар), имеются одноразовые халаты, колпаки и фартуки.

- в помещении пищеблока установлены стационарно две бактерицидные лампы. Будет проводиться ежедневная обработка помещения дезинфицирующими средствами.

- 2) Поставщики продуктов питания: мясная продукция, колбасы, фарши, кура – поставщик «Доброгост»;
- 3) Столовая посуда соответствует требованиям, заявленным в СанПиН: вилки, ложки из нержавеющей стали, стаканы – стекло, тарелки – фарфор без сколов.
- 4) Штат сотрудников:
в соответствии со штатным расписанием обслуживание осуществляют 7 сотрудников: заведующий производством, 3 повара, 3 кухонных работника. Во время работы у всех сотрудников специальная одежда, включающая головной убор, при накрывании столов будут использоваться одноразовые перчатки и маски с заменой через каждые 3 часа, набран полный штат сотрудников.
- 5) Замечания по организации питания и обслуживания столовой: отсутствуют.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Информировать родителей, членов общешкольного родительского комитета, о результатах проверки школьной столовой на заседании Совета родителей (законных представителей) учащихся до 26.09.2020 года, ответственный Воробьева О.Г. директор школы.
- 2) Запланировать выходы представителей родительской общественности с целью проверки качества предоставляемой услуги, связанной с организацией и осуществлением питания обучающихся МАОУ СОШ № 4, в сентябре.

Воробьева О.Г., директор _____
Чуракова Е.П., заместитель директора по АХЧ _____
Арефьева М.А., заместитель директора по УР _____
Ермакова В.М., представитель Совета родителей (законных представителей) _____