



Департамент образования администрации г.Перми  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24» г.Перми  
614112, г.Пермь, ул. Репина, 67а  
тел/факс: (342) 285-29-68, тел 285-29-27, 274-60-55 e-mail: [mouschool24@mail.ru](mailto:mouschool24@mail.ru)

**АКТ № 6**  
**проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми**  
*(в режиме самоизоляции)*

от 15.04.2020 г.

В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, соответствию требованиям нормативных документов **в составе:** председателя комиссии - Дружининой Е.А, зам.директора по АХЧ провела проверку производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**1. Результаты:**

№ п/п	Проверяемый параметр	Результат	Замечания
<b>Позиция: проведение визуальных и лабораторных проверок</b>			
1.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	№ 6197 от 27.03.2020 г. № 6198 от 27.03.2020 г. № 6199 от 27.03.2020 г. № 6200 от 27.03.2020 г. заключение	Взят суточный рацион, энергетическая ценность горячего завтрака составила – 663 ккал, что составило 24,4 % от нормы физической потребности энергии в день для школьников возрастной группы с 11 лет и старше, при рекомендованной величине 20-25%. Замечаний нет
2.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – <b>5 смывов</b>	№ п3098 от 27.03.2020 г.	Нет
3.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	№ 6154 от 27.03.2020 г. № 6155 от 27.03.2020 г.	нет

4.	Контроль проводимой витаминизации блюд	№ 6201 от 27.03.2020 г.	Содержание Аскорбиновой кислоты (витамин С) 100 гр. третьего блюда (компот из смеси сухофруктов) составила 30,8 +1,29мг), при величине допустимого уровня не менее 30 мг. Замечаний нет.
5.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	№ 6191 от 27.03.2020 г. № 6195 от 27.03.2020 г. № 6196 от 27.03.2020 г.	нет

2. Для обеспечения возобновления режима очной работы столовой провести ряд мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности обучающихся и посетителей в столовой (приобретение: кожных антисептиков для обработки рук, моющих средств, облучателя - рециркулятора для обеззараживания воздуха, средств индивидуальной защиты для сотрудников столовой, проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

**Выводы работы комиссии:**

1. Признать работу столовой удовлетворительной
2. Перед началом учебных занятий провести генеральную уборку помещений пищеблока и обеденного зала с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
3. Управленческое решение по результатам проверки:
  - 2.1. После снятия ограничений на территории Пермского края, результаты проверки довести:
    - до сведения педагогического коллектива на производственном совещании;
    - до сведения родителей учащихся на очередном заседании Управляющего совета.

Дружинина Е.А.

