

Акт № 2

по проверке организации горячего питания в образовательном
учреждении от 25 октября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе: председателя комиссии – Чураковой Аглы Викторовны, Батахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умелевой Марины Валерьевны – классного руководителя 9 класса, представителя родительской общности – Богомоловой Ирины Салаватовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания по школе и детском саду на 5 перемене по направлению:

- выполнение санитарных норм и правил при организации питания в детском саду и в школе, в том числе, соответствия десятидневного меню фактическому, ведение документации по скоропортящимся продуктам;

- выполнение санитарных норм и правил при организации горячего питания в детском саду и в школе в условиях сезонного увеличения случаев заболеваемости; простудными заболеваниями;

- ведение специальной документации.

В момент проверки на полднике присутствовало 32 подвозимых учащихся. Меню : 1) Приник и 2) Чай с лимоном.

В результате проверки установлено:

1. Соблюдение санитарных норм и правил приготовления и раздачи пищи обеспечено в полном объеме. Все необходимые моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии и сопровождаются необходимыми инструкциями. Требуемая к мытью посуды выполняются. В наличии имеется 2 комплекта запасной столовой посуды. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом и одноразовыми полотенцами.

2. Наличие суточной пробы блюд имеется. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается в норм. Влажность в кладовой измеряется постоянно. Излишняя влажность в кладовой продуктов отсутствует.

3. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал злоровья персонала столовой, журнал учета температурного режима холодильного оборудования в наличии. Все журналы заполняются своевременно. Бракераж комиссии проводится.

4. Фактическое меню совпадает с десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. При дегустации члены комиссии и родительница отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Питание в течение дня получили 86 обучающихся, 28 воспитанников д/с, 9 педагогов и сотрудников школы. Порции на раздаче соответствуют заявленным в меню. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, промывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Отходов за рабочий день зафиксировано 1,9 литра.

5. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках, чистом фартуке и косынке. Одноразовые полотенца в наличии.

Председатель:
Члены комиссии:
25.10.2023

А.В. Чуракова
М.Н. Малышева
С.И. Батахнина
М.В. Умелева
И.С. Богомолова