

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

Акт № 3

по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении  
от 27 ноября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии, в составе: председателя комиссии – Чураковой Аллы Викторовны, Балахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умпелевой Марины Валерьевны – классного руководителя 9 класса, представителя родительской общественности – Богомоловой Ирины Салаватовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания на второй перемене по школе и детском саду по направлениям:

- выполнение санитарных норм и правил при организации питания в детском саду и в школе, в том числе, соответствия Типового десятидневного меню фактическому, ведение текущей документации;
- выполнение санитарных норм и правил при организации горячего питания в детском саду и в школе в условиях сезонного увеличения случаев заболеваемости ОРЗ, гриппом и простудными заболеваниями.

В результате проверки установлено:

1. Нормы и правила приготовления и раздачи пищи соблюдаются. Все необходимые моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии и сопровождаются необходимыми инструкциями. Требования к мытью посуды выполняются. В наличии имеется 2 комплекта запасной столовой посуды.
2. При взвешивании порций обеденных блюд для обучающихся 1-4 классов (7-12 лет) оказалось, что порции по весу соответствуют заявленным в меню. Вкусовые качества блюд удовлетворительные. В меню на 27 ноября были следующие блюда: суп крестьянский с крупой, рагу из мяса курицы, компот из сухофруктов, хлеб белый и чёрный.
3. Наличие суточной пробы блюд имеется. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается в норме. Влажность в кладовой измеряется постоянно. Излишняя влажность в кладовой продуктов отсутствует.
4. Были проверены Журналы:
  - скоропортящихся продуктов питания;
  - утренней термометрии работников пищеблока и журнал здоровья;
  - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал генеральных уборок и график кварцевания пищеблока в наличии. Все журналы заполняются своевременно. Брокераж комиссией проводится систематически.
5. Фактическое меню совпадает с Типовым десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. Питание в течение дня получили 83 обучающихся, 21 воспитанник д/с – 5 сотрудников. Отходов за рабочий день зафиксировано 2,3 литра.
6. Персонал столовой в спецодежде. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.
7. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции. Влажная уборка обеденного зала и других помещений проводится своевременно (имеется настенный график).

27.11.2023

Председатель:

Члены комиссии:

А.В. Чуракова

С.И. Балахнина

М.В. Умпелева

И.С. Богомолова