

**Акт № 5**

**по проверке организации горячего питания в образовательном  
учреждении от 23 января 2024 года**

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе: председателя комиссии – Чураковой Аллы Викторовны, Балахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умшелевой Марины Валерьевны – классного руководителя 9 класса, представителя родительской общественности – Богомоловой Ирины Салашатовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания 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 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 ОРЗ, гриппом и простудными заболеваниями.

Проверка была проведена во время обеда обучающихся 5-9 классов, на 4 перемене.

В результате проверки установлено:

1. Обед состоял из борща с капустой, хлебобулочного изделия, компота из свежих яблок и лимона, хлеб ржаной и белый. Питание получили 27 воспитанников детского сада, 82 обучающихся и 7 педагогов. Фактическое меню совпадает с Типовым десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. Комиссией было проведено контрольное взвешивание блюд на раздаче. Порции соответствуют заявленным в меню. При снятии пробы обнаружено, что вкусовые качества блюд удовлетворительные, оптимальной температуры.

2. Все санитарные нормы и правила приготовления и раздачи пищи обеспечены в полном объеме. Все необходимые моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии и сопровождаются необходимыми инструкциями. Требования к мытью посуды выполняются. В наличии имеется 2 комплекта записной столовой посуды. После приёма пищи столы протираются ветошью с использованием дезинфицирующих средств.

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. В наличии следующая документация: журнал скоропортящихся продуктов питания, журнал утренней термометрии работников пищеблока, журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал генеральных уборок, график кварцевания пищеблока в наличии. Все журналы заполняются своевременно. Брокераж комиссией проводится систематически.

5. При взвешивании количества отходов за завтрак и обед составило – 2,3 литра.

6. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии. Классные руководители следят за мытьём рук учениками.

Председатель:

Члены комиссии:

23.01.2024



А.В. Чуракова

М.Н. Мальцева

С.И. Балахнина

М.В. Умшелева

И.С. Богомолова