

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

Акт № 7

по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении
от 20 марта 2024 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 четвертой перемене по школе и детскому 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 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.

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. Требования к мытью посуды выполняются. В наличии имеется 2 комплекта запасной столовой посуды.
2. Наличие суточной пробы блюд имеется. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается в норме. Влажность в кладовой измеряется постоянно. Излишняя влажность в кладовой продуктов отсутствует.
3. Вся документация, включая журнал скоропортящихся продуктов питания, 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.
4. Фактическое меню совпадает с Типовым десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. На обед воспитанники д/с получили: суп рыбный с консервой, макаронные изделия отварные, печень тушёная в соусе, компот из свежих плодов, хлеб белый, хлеб чёрный. Питание в течение дня получили 86 обучающихся, 29 воспитанников д/с, 4 сотрудника. Порции блюд на раздаче соответствуют заявленным в меню. Вкусовые качества блюд удовлетворительные, оптимальной температуры. Отходов за рабочий день зафиксировано 2,1 литра.
5. Персонал столовой в спецодежде. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.
6. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции. Влажная уборка обеденного зала и других помещений проводится своевременно согласно графику.

20.03.2024

Председатель:

 А.В. Чуракова

Члены комиссии:

 С.И. Балахнина
 М.В. Умпелева
 И.С. Богомолова

