

Акт №1
по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении от
27 сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе: председателя комиссии – Чураковой Аллы Викторовны, Балахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умпелевой Марины Валерьевны – классного руководителя 5 класса, представителя родительской общественности – Богомоловой Ирины Салаватовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания по школе и детскому саду по направлениям:

- выполнение санитарных норм и правил при организации горячего питания в детском саду и в школе в условиях сезонного увеличения случаев заболеваемости ОРЗ и простудными заболеваниями
- соответствие Типового десятидневного меню фактическому

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, 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.
4. Фактическое меню совпадает с десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. В меню на 27.09.24 были представлены: рассольник домашний, макаронник с мясом, сок фруктово-ягодный, хлеб (пшеничный и ржаной). Питание в течение дня получили 75 обучающихся, 10 воспитанников д/с, 7 сотрудников. При взвешивании контрольных порций, оказалось, что порции на раздаче соответствуют замвленным в меню. Вкусовые качества блюд удовлетворительные. Отходов за рабочий день зафиксировано 1, 5 литра.
5. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.


Председатель: 


Члены комиссии:

27.09.2024

 А.В. Чуракова

 М.Н. Малышева

 С.И. Балахнина

 М.В. Умпелева

 И.С. Богомолова