

Акт № 2

**по проверке организации горячего питания в образовательном
учреждении от 21 октября 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 на 2 перемене по направлениям:

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

В момент проверки на обеде присутствовало 32 обучающихся 1-4 классов.

Меню: 1) Суп крестьянский с крупой, 2) Рагу из птицы, 3) Компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

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 второй комплект запасной столовой посуды. Для мытья рук для обучающихся, имеются четыре раковины с жидким мылом и одноразовыми полотенцами.

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. Ведется Бракеражный журнал, Журнал сырой продукции, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал здоровья персонала школьной столовой, Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, Журнал генеральных уборок. График кварцевания пищеблока в наличии. Все журналы заполняются своевременно. Бракераж комиссией проводится.

4. Фактическое меню совпадает с десятидневным по всем категориям обучающихся и Члены комиссии сняли пробы блюд: вкус, запах, цвет, консистенцию и сочность блюд в норме. Температура блюд оптимальная. При дегустации члены комиссии и родительница отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

5. Питание в течение дня получили 73 обучающихся, 22 воспитанника д/с, 7 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 1,4 литра.

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

Председатель:

Члены комиссии:

21.10.2024

А.В. Чуракова
М.Н. Малышева
С.И. Балахнина
М.В. Умпелева
И.С. Богомолова