

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

Акт № 3

**по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении
от 21 ноября 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 на третьей 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 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 момент проверки на обеде присутствовало 32 обучающихся 1-4 классов.

Меню: 1) Суп с макаронными изделиями и картофелем, 2) Рис отварной, рыба тушеная, 3) Чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

В результате проверки установлено:

1. 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 второй комплект запасной столовой посуды.
2. При взвешивании порций обеденных блюд для обучающихся 5-7 классов (13-16 лет) оказалось, что порции по весу соответствуют заявленным в меню. Вкусовые качества блюд удовлетворительные, оптимальной температуры.
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 65 обучающихся, 20 воспитанник д/с – 8 сотрудников. Отходов за рабочий день зафиксировано 2 литра.
6. Персонал столовой в спецодежде. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в маске и 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).

21.11.2024

Председатель:

Члены комиссии:

 А.В. Чуракова

 С.И. Балахнина

 М.В. Умпелева

 И.С. Богомолова