

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

Акт № 5

**по проверке организации горячего питания в образовательном
учреждении от 21 января 2025 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 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, картофельной запеканки с мясом, компота из свежих яблок и лимона, хлеб ржаной и хлеб пшеничный. В течение дня питание получили 33 воспитанника детского сада, 77 обучающихся и 8 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, пища оптимальной температуры.
2. Все санитарные нормы и правила приготовления и раздачи пищи обеспечены в полном объёме. 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. 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. Бракераж 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:

21.01.2025

А.В. Чуракова

М.Н. Малышева

С.И. Балахнина

М.В. Умпелева

И.С. Богомолова