

Акт № 6

по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении от
24 февраля 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе: председателя комиссии – Чураковой Аллы Викторовны, Балахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умпелевой Марины Валерьевны – учителя, представителя родительской общественности – Богомоловой Ирины Салаватовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания по школе. Детский сад закрыт на карантин. Проверка была проведена по следующим направлениям:

- выполнение санитарных норм и правил при организации питания в школе, в том числе, соответствия типового десятидневного меню фактическому, ведение документации по скоропортящимся продуктам и другой 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.

Проверка была проведена во время обеда обучающихся начальной школы, на второй перемене.

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. После приёма пищи столы протираются ветошью с использованием дезинфицирующих средств.
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: 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 систематически.
4. Фактическое меню совпадает с типовым десятидневным по всем категориям обучающихся и совпадает с меню, выложенным на сайте образовательной организации. На обед были предложены рагу из птицы, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный. Питание в течение дня получили: завтрак - 73 обучающихся, обед – 73 обучающийся, 8 - сотрудников. Комиссией было проведено контрольное взвешивание блюд на раздаче. Блюда соответствуют заявленным в меню, порции - в пределах допустимой нормы. При снятии пробы обнаружено, что вкусовые качества блюд удовлетворительные. Количество отходов за завтрак и обед составило – 1,9 литра.
5. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в маске и в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.

Председатель:

Члены комиссии:

24.02.2025

 А.В. Чуракова

 М.Н. Малышева

 С.И. Балахнина

 М.В. Умпелева

 И.С. Богомолова