

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

Акт № 7

по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении
от 17 марта 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 на четвертой перемене по школе и детском саду по направлениям:

- выполнение санитарных норм и правил при организации питания в детском саду и в школе;
- соответствие Типового десятидневного меню фактическому меню;
- 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.

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.
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. Меню на текущий день вывешено и находится в полной доступности для ознакомления. Все журналы заполняются своевременно. Брокераж комиссией проводится.
4. Фактическое меню совпадает с Типовым десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. На обед обучающиеся и воспитанники д/с получили: рассольник ленинградский, каша гречневая рассыпчатая, кура в соусе с томатом, сок яблочный, хлеб ржаной, хлеб. Питание в течение дня получили 80 обучающихся, 26 воспитанников д/с, 6 сотрудников. Порции блюд на раздаче соответствуют заявленным в меню. Вкусовые качества блюд удовлетворительные, оптимальной температуры. Отходов за рабочий день зафиксировано 1,8 литра.
5. Персонал столовой в спецодежде. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.
6. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции. Влажная уборка обеденного зала и других помещений проводится своевременно согласно графику.

17.03.2025

Председатель:

 А.В. Чуракова

Члены комиссии:

 С.И. Балахнина
 М.В. Умпелева
 И.С. Богомолова

 Н.Н. Масленникова