

по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении
от 16 апреля 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 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 необходимой документации;
- выполнение санитарных норм и правил при организации горячего питания в детском саду и в школе.

Проверка была проведена во время четвёртой перемены – время обеда для обучающихся 8-9 классов.

В результате проверки выявлено:

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. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
4. 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.
5. Фактическое меню совпадает с десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. В меню было предложено: суп с рыбной консервой, макаронные изделия отварные, печень тушёная в соусе, компот из свежих плодов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Питание в течение дня получили: завтрак - 107 человек, обед – 74 обучающийся, 4 – сотрудника, 33 воспитанника детского сада. 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, оптимальной температуры. Количество отходов за завтрак и обед составило – 2,1 литр.
6. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в косынке, фартуке и перчатках. Одноразовые полотенца в обеденном зале в достаточном количестве.

Председатель:

Члены комиссии:

16.04.2025

А.В. Чуракова

М.Н. Малышева

С.И. Балахнина

М.В. Умпелева

И.С. Богомолова