

Акт № 9

**по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении
от 12 мая 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 следующим 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 всем направлениям;
- выполнение санитарных норм при приготовлении и раздаче пищи.

Проверка была проведена во время третьей перемены, когда приём пищи осуществляли обучающиеся средней параллели (5-7 классы).

В результате проверки было 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. Влажная уборка проводится согласно графику.
2. Наличие суточной пробы блюд имеется. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается в норме. Журнал замера температуры холодильного оборудования ведётся систематически. Влажность в кладовой измеряется постоянно. Излишняя влажность в кладовой продуктов отсутствует.
3. Все необходимые журналы в наличии: 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. Данная документация заполняется своевременно. Брокераж комиссией проводится систематически.
4. Фактическое меню совпадает с десятидневным по всем категориям обучающихся и воспитанников д/с. На момент проверки для обучающихся 5-7 классов было, представлено следующее меню: 1) Рассольник Ленинградский; 2) Каша гречневая рассыпчатая, кура в соусе с томатом; 3) Хлеб пшеничный; 4) Хлеб ржаной; 5) Сок яблочный. Комиссией было проведено контрольное взвешивание блюд на раздаче. Порции соответствуют, заявленным в меню. При снятии пробы обнаружено, что вкусовые качества блюд удовлетворительные. Блюда оптимальной температуры.

Питание в течение дня получили: завтрак - 79 обучающихся, обед – 79 обучающихся, 28 воспитанников д/с, 8 - сотрудников. Количество отходов за завтрак и обед составило – 1, 7 литра.

5. Масочный режим персоналом пищеблока соблюдается. Повар, на момент проверки, был на раздаче в фартуке, косынке и перчатках. Одноразовые полотенца в наличии.

Председатель:

А.В. Чуракова

Члены комиссии:

12.05.2025

М.Н. Малышева

С.И. Балахнина

М.В. Умпелева

И.С. Богомолова