

АКТ  
проверки организации питания

07.12.2021

Административная комиссия в составе:

Председатель комиссии:

- Лузгина Ольга Владимировна, учитель истории и обществознания, заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

- Саламатова Наталья Николаевна, учитель начальных классов, ответственный за бесплатное питание отдельных категорий учащихся;
- Липатова Юлия Юрьевна, заместитель директора по АХЧ;
- Ибрагимова Елена Викторовна, учитель русского языка и литературы;
- Ведерникова Лариса Юрьевна, медицинский работник провела проверку организации питания учащихся.

В ходе проверки установлено:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния:

- 1.1. все контрольные блюда имеются;
- 1.2. зал для приема пищи чистый, имеются салфетки на столах, столовые приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие, находятся в подставках, столовая посуда без сколов и трещин, чистая.

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи:

- 2.1. продолжительность всех перемен для приема пищи 20 минут;
- 2.2. все сотрудники пищеблока в масках и перчатках, накрывание на столы происходит за 7 минут до начала перемены;
- 2.3. в соответствии с меню выданы порции, все имеют одинаковый размер;
- 2.4. обработаны после приема пищи столы, проветрен обеденный зал.

3. Соблюдение рациона питания:

- 3.1. фактическое меню на 07.12.2021 согласовано директором, размещено в обеденном зале, отсутствуют запрещенные продукты и блюда в меню;
- 3.2. выход блюд обеда «Обжорка» (салат из свежих помидоров и огурцов 100 гр., суп «щи из свежей капусты с картофелем» со сметаной 250/5 гр., плов из отварной говядины 220 гр., напиток шиповника 200 гр., хлеб пшеничный и ржаной по 1 кус.) соответствуют меню и технологическим картам.

4. Обеспечение питьевого режима:

- 4.1. доступ к питьевой воде обеспечен, подносы промаркированы, количество чистой посуды достаточное, документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды в наличии.

5. Полнота и своевременность заполнения документации:

- 5.1. все журналы имеются, правильно и своевременно заполнены;
- 5.2. соблюдаются графики уборки обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала;

6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- имеются договоры, сопроводительные документы на поставку продуктов питания (накладные, декларации, сертификаты);
- дезинсекция и дератизация проводятся согласно договору, подтверждены документально.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора - договор в наличии.

8. Кадровое обеспечение пищеблока:

8.1. имеются все личные медицинские книжки работников пищеблока, медицинский осмотр и гигиеническая подготовка своевременно пройдены.

9. Локальные и распорядительные акты учреждения:

9.1. положение об организации питания в школе, положение о бракеражной комиссии, положение об общественной комиссии имеются;

9.2. приказы об утверждении режима работы учреждения, графики питания учащихся в соответствии с режимом работы школы, об утверждении режима работы пищеблока, о назначении ответственных лиц за организацию питания имеются.

Выводы: требования Роспотребнадзора по организации питания соблюдаются в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и в полном объеме.

Председатель комиссии:

Лузгина Ольга Владимировна Лузгина

Члены комиссии:

Саламатова Наталья Николаевна Саламатова

Липатова Юлия Юрьевна Липатова

Ибрагимова Елена Викторовна Ибрагимова

Ведерникова Лариса Юрьевна Ведерникова