

АКТ
проверки организации питания

15.10.2021

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. контрольные блюда в наличии;

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

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи:

2.1. продолжительность перемен для приема пищи 20 минут;

2.2. все работники пищеблока в масках, перчатках, накрывание за 7 мин. до начала перемены;

2.3. порции выданы в соответствии с меню одинакового размера;

2.4. столы обработаны после приема пищи, обеденный зал проветрен.

3. Соблюдение рациона питания:

3.1. фактическое меню на 15.10.2021 согласовано директором, размещено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню не присутствуют;

3.2. выход блюд обеда «Обжорка» (салат из квашеной капусты с луком 100 гр., суп картофельный с макаронными изделиями 250 гр., жаркое по-домашнему 220 гр., компот из сухофруктов 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, достаточное количество чистой посуды, документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды, в наличии.

5. Полнота и своевременность заполнения документации:

5.1. все журналы имеются, заполнены правильно и своевременно;

5.2. графики уборки обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала соблюдается;

6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

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

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора - договор имеется.

8. Кадровое обеспечение пищеблока:

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

9. Локальные и распорядительные акты учреждения:

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

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 в наличии.


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


Председатель комиссии:

Лузгина Ольга Владимировна 

Члены комиссии:

Саламатова Наталья Николаевна 

Липатова Юлия Юрьевна 

Ибрагимова Елена Викторовна 

Ведерникова Лариса Юрьевна 