

АКТ
проверки организации питания

16.02.2022

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. в наличии все контрольные блюда;
- 1.2. зал для приема пищи чистый, в наличии 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. выданы порции в соответствии с меню, одинакового размера;
- 2.4. столы обработаны после приема пищи, проветрен обеденный зал.

3. Соблюдение рациона питания:

- 3.1. фактическое меню на 16.02.2022 согласовано директором, размещено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- 3.2. выход блюд завтрака «Лакомка» (салат картофельный с зеленым горошком 100 гр., котлеты домашние 100 гр., рис припущенный 100 гр., компот из свежих яблок с витамином С 200 гр., хлеб 2 кус., пряники 50 гр.) меню и технологическим картам соответствуют.

4. Обеспечение питьевого режима:

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

5. Полнота и своевременность заполнения документации:

- 5.1. имеются все журналы, 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);
- проводятся согласно договору дезинсекция и дератизация, подтверждены документально.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора - имеется договор.

8. Кадровое обеспечение пищеблока:

8.1. имеются в наличии 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 

Члены комиссии:

Саламатова Наталья Николаевна 

Липатова Юлия Юрьевна 

Ибрагимова Елена Викторовна 

Ведерникова Лариса Юрьевна 