

АКТ
проверки организации питания

19.11.2021

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. в наличии все контрольные блюда;

1.2. чистый зал для приема пищи, 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. для приема пищи продолжительность всех перемен 20 минут;

2.2. в масках и перчатках все сотрудники пищеблока, накрывание за 7 минут до начала перемены;

2.3. выданы порции в соответствии с меню, все одинакового размера;

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

3. Соблюдение рациона питания:

3.1. фактическое меню на 19.11.2021 согласовано директором, размещено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню не присутствуют;

3.2. выход блюд обеда «Обжорка» (огурец свежий порционный 60 гр., суп «Щи по-уральски» (с крупой) 200 гр., котлеты рубленые из филе индейки 90 гр., макаронные изделия отварные 150 гр., напиток клюквенный 200 гр., хлеб пшеничный и ржаной по 1 кус.) соответствуют меню и технологическим картам.

4. Обеспечение питьевого режима:

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

5. Полнота и своевременность заполнения документации:

5.1. в наличии 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:
- в наличии 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. в наличии все личные медицинские книжки работников пищеблока, 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 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 _____