

Акт

26 января 2023 года

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Глуховой Л.А., членов комиссии Ульрих И.В., Пономаревой Н.В. в присутствии зав. производства столовой ИП Гуту А.Э. Матросовой Р.А. провела проверку организации питания учащихся в здании школы по адресу: ул. Костычева 33.

В ходе проверки установлено:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния:

- контрольные блюда имеются;
- обеденный зал 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:

- продолжительность перемен 20 мин.;
- работники пищеблока в масках, перчатках, накрывание за 7 мин. до начала перемены;
- порции выданы одинакового размера в соответствии с меню;
- после приема пищи столы обработаны, обеденный зал проветрен;

3. Соблюдение рациона питания:

- фактическое меню на 26.01.2023г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд завтрака: овощи консервированные (огурец) 60 гр., котлета из птицы припущенные - 90 гр., пюре картофельное – 150 гр., чай с сахаром – 200 гр., хлеб пшеничный – 30 гр., хлеб ржаной 20 гр..) соответствуют меню и технологической карте;

4. Обеспечение питьевого режима:

- доступ к питьевой воде свободен, подносы промаркированы, количество чистой посуды достаточно, документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды, имеются;

5. Полнота и своевременность заполнения документации:

- все журналы имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно;
- график 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) имеются;
- дезинсекция и дератизация проводятся согласно договору, подтверждены документально;

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора:

- имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора на проведение лабораторных испытаний;
- наличие протоколов лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний (№№ 28591, 28592, п15758, п 15760;

8. Кадровое обеспечение пищеблока:

- личные медицинские книжки работников пищеблока имеются, гигиеническая подготовка пройдена;

9. Локальные и распорядительные акты учреждения:

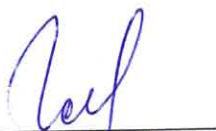
- Положение об организации питания в школе, положение о бракеражной комиссии, положение об общественной комиссии имеются;
- приказы об утверждении режима работы учреждения, графики питания учащихся в соответствии с режимом работы школы, об утверждении режима работы пищеблока, о назначении ответственных лиц за организацию питания имеются; об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное образование, об утверждении плана реализации программы административного контроля, о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания в подразделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»;

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении:

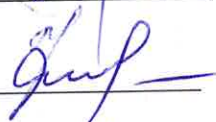
- стенд по организации питания с необходимой информацией имеется, материалы по формированию навыков и культуры здорового питания имеются;

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

Глухова Л.А.



Ульрих И.В.



Пономарева Н.В.



Матросова Р.А.

