

## Акт

06 апреля 2023 года

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., зам.директора по УВР Ульрих И.В., родителей учащихся Трухиной В.В., Плакидиной Е.В., Зелениной О.В. в присутствии зав.производством столовой Матросовой Р.А.

провела проверку организации питания ИП Гуту Е.Э. в здании школы по адресу: ул.Костычева 33

### **В ходе проверки проверено:**

- 1.Наличие контрольных блюд.
- 2.Наличие книги отзывов и предложений
- 3.Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала:
  - в санитарной зоне имеется умывальники (наличие горячей воды, мыло, антисептики) сушилки для рук кол-во соответствует требованиям СанПиНа.
  - сервировка столов в полном объеме (имеются столовые приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, салфетки); столы чистые;
  - посуда без трещин, сухая, чистая.
4. Процесс накрывания и приема пищи:
  - график питания учащихся имеется;
  - накрывание столов сотрудниками столовой начинается за 7 минут до начала перемены;
  - классные руководители осуществляют наблюдение за процессом приема пищи учащихся;
  - в наличии график уборки и проветривания помещения, журнал работы рециркулятора.
- 5.Питание организовано по единому меню вариант № 1, утверждено организатором питания и согласовано директором школы:
  - фактическое меню на текущую дату вывешено в обеденном зале, соответствует 10 дневному меню;
  - питание соответствует фактическому меню;
- 6.Контроль безопасности готовой продукции:
  - в журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню;
  - бракераж производится своевременно, имеются три подписи членов комиссии.
- 7.Обеспечение питьевого режима:
  - использование кипяченой воды;
  - имеется свободный доступ к питьевой воде;
  - количество чистой посуды в достаточном кол-ве;
  - подносы промаркированы.
- 8.Обеспечение информационной открытости:
  - имеется стенд по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, состав бракеражной комиссии);

- имеется стенд по формированию навыков и культуры здорового питания.

9. Столы для приема пищи расставлены в соответствии с рекомендациями РПН.

10. Пищевые отходы убираются в промаркированные емкости.  
Вес отходов – 5,2 кг

11. Санитарная обработка проводится после каждого приема пищи.

**Вывод:**

Предоставленное примерное 10-дневное меню с экспертным заключением соответствует выходам и составу блюд ежедневного меню, а также продолжительности учебной недели.


Требования РПН соблюдаются в полном объеме, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

**Рекомендовано:**


Поставщику питания установить защитный экран на линию раздачи.


Зав. производством контролировать состояние столовой посуды, исключить сколы, трещины.

Зав. производством строго следить за режимом проветривания и своевременной обработки помещения.

Крылова С.Э. 

Ульрих И.В. 

Трухина В.В. 

Плакидина Е.В. 

Зеленина О.В. 

Матросова Р.А. 