

Акт

26 сентября 2023 года

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Глуховой Л.А., членов комиссии Марениной М.А., Крыловой С.Э., в присутствии зав. производства столовой ООО ЛеМаС Шачковой Е.В. провела проверку организации питания учащихся в здании школы по адресу: ул. Костычева 16.

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 26.09.2023г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд завтрака «Переменка»: рыбные хлебцы паровые из минтая – 90 гр., рис отварной – 100 гр., овощи отварные (смесь овощная) – 50 гр., чай с сахаром – 200 гр., хлеб пшеничный – 2/60 гр., фрукт свежий (яблоко) 170 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. Кадровое обеспечение пищеблока:

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

8. 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»;

9. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора:

- Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний;

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.

Крылова С.Э.

Маренина М.А.

Шачкова Е.В.