

Акт

16 ноября 2022г.

Комиссия в составе: членов общественной комиссии Ульрих И.В., родителей Дубровиной Л.В., Голуб О.И., Баталовой Ю.А. в присутствии зав. производством столовой ИП Гуту А.Э. Матросовой Р.А. провела проверку организации питания и качество питания учащихся в здании школы по адресу ул. Костычева 33.

В ходе проверки выявлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-ти дневному меню. Ежедневное меню соответствует примерному 10-ти дневному меню.
2. Представлены варианты ежедневного меню завтрака и обеда.
3. Контрольные блюда имеются.
4. Проведено взвешивание остатков еды, несъеденной школьниками в ходе обеда. Коэффициент несъедаемости 8%.
5. Бракеражный журнал заполняется вовремя (имеются все подписи членов бракеражной комиссии).
6. Контрольные блюда в наличии.
7. Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке.
8. Оборудование пищеблока, производственный инвентарь промаркированы и используются согласно маркировки.
9. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками.
10. Проверено санитарно-техническое содержание обеденного зала. Стулья и столы чистые, в исправном состоянии. Столовая посуда имеется в полном объеме, без сколов.
11. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках, запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме, есть бесконтактный термометр.
12. Санитарная зона имеет раковины и сушилки, мыло, антисептик в полном объеме.

Вывод:

Представленное примерное 10 – дневное меню 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 защитные экраны на линию раздачи.

Поставщику питания приобрести прибор для замера температуры подачи горячих блюд.

Зав.производством строго следить за соблюдением всех требований РПН.

Ульрих И.В.

Дубровина Л.В.

Голуб О.И.

Баталова Ю.А.