

Акт

22 апреля 2022 года

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Радостевой К.А., членов комиссии Зулаловой С.В., Ртищевой Н.А.. 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:

- санитарная зона оборудована умывальниками и сушилками в полном объеме;
- раздача не закрыта стеклом, контрольные блюда, книга отзывов и предложений в наличии;
- 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 22.04 2022г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд завтрака (икра кабачковая промышленного производства – 60 гр., котлеты, биточки из кур припущенные – 90 гр., макаронные изделия отварные – 150 гр., чай с сахаром – 200 мл., хлеб пшеничный 30 гр., хлеб ржаной – 20 гр.), соответствуют меню и технологическим картам;
- пищевые отходы собраны в промаркированные емкости с крышками;

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 – договор имеется, акты по результатам проведения лабораторных испытаний имеются (протоколы № № 1276,1425);

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;

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

- рекомендовать ИП Гуту А.Э. установить защитный экран на раздаче;

Радостева К.А.

Зулалова С.В.

Ртищева Н.А.