

Акт

10 ноября 2021 года

На основании приказа директора МАОУ «СОШ «Мастерград» г.Перми № 01-21-145 от 08.11.2021 « О мониторинге организации питания обучающихся 1-4 классов» комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., зам.директора по УВР Ульрих И.В., члена бракеражной комиссии Марениной М.А.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;

-порции одинакового размера (средний вес порций -запеканка творожная со гущенным молоком 192 гр , что соответствует меню);

-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 бутилированной воды (сертификат качества имеется);

- имеется свободный доступ к питьевой воде;
- количество чистой посуды в достаточном кол-ве;
- подносы промаркированы;
- инструкция по обработке кулера имеется.

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.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 :

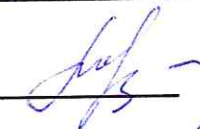
Поставщику питания установить защитный экран на линию раздачи.


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

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

Крылова С.Э.  _____

Ульрих И.В.  _____

Маренина М.А.  _____

Матросова Р.А.  _____