

Акт

16 декабря 2021 года

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Радостевой К.А., членов комиссии Чухичевой Е.В., Марениной М.А. 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:

- санитарная зона оборудована умывальниками и сушилками в полном объеме;
- раздача 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 16.12 2021г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд обеда «Обжорка» (салат из квашеной капусты с луком -100гр., суп картофельный с макаронными изделиями – 250гр., жаркое по-домашнему – 220 гр., компот из смеси сухофруктов с вит. С – 200 мл., хлеб пшеничный 30 гр., хлеб ржаной – 30 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;

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.

Радостева К.А.  _____

Чухичева Е.В.  _____

Маренина М.А.  _____