

Акт

18 ноября 2021 года

Административная комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., членов комиссии Пономаревой Н.В., Ртищевой Н.А.. в присутствии зав. производства столовой ИП Гуту Е.Э. Матросовой Р.Я. 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 полным объеме;
- 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 18.11 2021г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд - обед (салат из кваш. капусты – 60гр., суп-пюре из овощей – 250 гр., суфле из печени – 100 гр., каша гречневая рассыпчатая – 150 гр. Напиток из шиповника – 200 мл.) соответствуют меню и технологическим картам;

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, протокол лабораторных испытаний № 6161 от 06.10.2021г.;

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.

Крылова С.Э. 

Пономарева Н.В. 

Ртищева Н.А. 

Матросова Р.А. 