

Акт

30.01.2023

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Исаевой Н.Р., членов комиссии Пешиной К.А., Вавиловой Е.Ю., в присутствии зав. производством столовой Пальчик Е.П. провела проверку организации питания учащихся в здании школы по адресу: ул. Таймырская, 3.

В ходе проверки установлено:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния:
  - обеденный зал чистый, на столах имеются салфетки, столовые приборы чистые, сухие, столовая посуда без сколов и трещин
2. Контроль процесса нарывания и приема пищи:
  - продолжительность перемен 20 минут;
  - выдача горячих блюд начинается за 7 минут до конца урока, сервировка производится работником столовой;
  - - контрольные блюда имеются;После приема пищи столы обрабатываются, обеденный зал проветривается;
3. Соблюдение рациона питания:
  - фактическое меню на 30.01.2023г. согласовано с директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
  - выход блюд завтрака «Переменка» - овощи свежие порциями (помидоры) 60г, каша гречневая рассыпчатая – 150 г., котлеты «школьные» – 90г., чай каркаде – 200 г., хлеб 2 куса– 60 г., соответствуют меню и технологическим картам;
4. Обеспечение питьевого режима:
  - доступ к питьевой воде свободен, подносы промаркированы, количество чистой посуды достаточно;
5. Полнота и своевременность заполнения документации:
  - все журналы имеются в наличии, заполнены правильно своевременно;
  - в наличии график уборки обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала;
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:
  - Договоры, сопроводительные документы на поставку продуктов питания (накладные, декларации, сертификаты) имеются;
7. Кадровое обеспечение пищеблока:
  - личные медицинские книжки работников пищеблока имеются, гигиеническая подготовка пройдена;
8. Полнота с своевременность заполнения документации:

Ведутся журналы учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал контроля закладки продуктов, журнал контроля проведения генеральных уборок, журнал контроля работы рециркулятора;

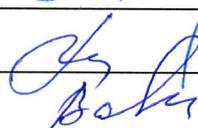
Вывод:

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

Исаева Н.Р.



Пешина К.А.



Вавилова Е.Ю.

