

Акт

26.12.2023

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Исаевой Н.Р., членов комиссии Пешиной К.А., Вавиловой Е.Ю, в присутствии зав. производством столовой Середкиной Е.В. 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 нарезания 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 26.12.2023г. согласовано с директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
  - выход блюд завтрака «Переменка» (каша ячневая вязкая) – 150 г., масло сливочное – 10г., чай с сахаром – 200 г., хлеб пшеничный – 50 г., напиток кисломолочный – 100г., 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;

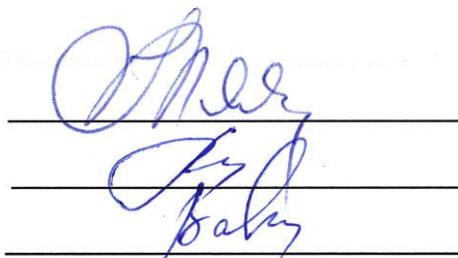
Вывод:

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.



Three horizontal lines with handwritten signatures in blue ink. The first signature is 'Исаева', the second is 'Пешина', and the third is 'Вавилова'.