

Акт

06 февраля 2024

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 14.11.2023г. 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;

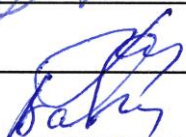
Вывод:

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.



Середкина Е.В.

