

Акт

проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 4 № 1 от 16.09.2021 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

Краюхина Л.В., Семенова О.Г., составили настоящий акт о том, что 16.09.2021 года в школьной столовой была проведена проверка организации питания обучающихся.

Содержание проверки:

-соответствие порций заявленному меню;
-контроль соблюдения правил хранения и температурных режимов хранения продуктов.

В ходе проверки установлено:

Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона (санитарное состояние). Горячая вода, мыло, сушилки для рук в наличии	Факт
Раздача (санитарное состояние). Раздача закрыта стеклом, чистая. контрольные блюда в наличии	Факт
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	Чисто
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	Факт
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	Факт
Контроль процесса накрывания и приема пищи	
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены.	По графику
Продолжительность перемен для приема пищи	20 мин.
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Нет
Выдача порций одинакового размера.	Факт
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт
Соблюдение рациона питания	
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	Факт
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.	Факт
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании .	Факт
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	Факт

Объем пищевых отходов после приема пищи	
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона.	Факт
Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача).	Факт
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	Факт
Обеспечение питьевого режима	
Наличие питьевых фонтанчиков.	Факт
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	Факт
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Факт
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Факт
Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков.	Факт
Полнота и своевременность заполнения документации	
Гигиенический журнал (сотрудники) .	В наличии
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования .	В наличии
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях .	В наличии
Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	В наличии
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	В наличии
Журнал контроля закладки продуктов.	В наличии
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	В наличии
График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	В наличии
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Факт
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	Факт
Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации.	Факт
Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор (имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований):	
-микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал	
спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода	
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.).	Факт
Наличие книги отзывов и предложений.	Факт

Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	Факт
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	Факт
Размещение фактического меню ежедневно.	Факт

Члены комиссии:



Л.В. Краюхина
О.Г. Семенова