

Акт

20 сентября 2022 г.

Комиссия в составе: Смолкиной Е.П., ответственного за организацию питания в школе, Тонковой Л.В., дежурного учителя по столовой, Бабикова Анна Сергеевна, Астафьева Евгения Александровна родители 4а и ба класса, в присутствии зав столовой Арцебашевой Г.А., провели проверку организации питания в здании школы по адресу: г. Кунгур, ул Голованова 106

В ходе проверки была заполнена программа проверки:

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	+
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда не более 2ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салата с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного года	+
9	Питьевой режим в организации предоставлен: вода, расфасованная в емкости	+
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п	+
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	+
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	+

15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	+
17	Наличие ведения журнала учета уборки помещений	+
18	Размещен график питания обучающихся	+
19	Размещен график уборки обеденного зала	+
20	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся	+
21	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	+
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+
23	Ведение «Книги жалоб и предложений»	+
24	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании	+
25	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-ти дневным меню	+

Выводы о проведении проверки:

- 1) Хорошо организовано меню для питания обучающихся.
- 2) Удобная зона для обработки рук перед едой
- 3) Влажная уборка проводится после каждого приема пищи.
- 4) Разнообразное, сбалансированное меню на 10 дней.
- 5) Персонал столовой работает быстро и качественно.

Рекомендации и предложения:

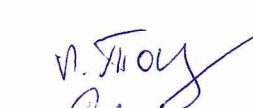


Расширение пищеблока.

Председатель комиссии:



Е.П.Смолкина

Члены Комиссии:

 (Голова Л.В.)
 (Стецюк Е.А.)
 (Бабичева Л.С.)