

## Акт

27 марта 2024 года

Административная комиссия в составе: председателя административной комиссии Глуховой Л.А., членов комиссии Марениной М.А., Морозовой Л.В. в присутствии зав. производства столовой ООО ЛеМаС Шачковой Е.В. провела проверку организации питания учащихся в здании школы по адресу: ул. Костычева 16.

В ходе проверки установлено:

### 1. Контроль эстетического и санитарного состояния:

- контрольные блюда имеются;
- обеденный зал чистый, на столах имеются салфетки, столовые приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие, находятся в подставках, столовая посуда без сколов, трещин, чистая;

### 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи:

- продолжительность перемен 20 мин.;
- работники пищеблока в масках, перчатках, накрывание за 7 мин. до начала перемены;
- порции выданы одинакового размера в соответствии с меню;
- после приема пищи столы обработаны, обеденный зал проветрен;

### 3. Соблюдение рациона питания:

- фактическое меню на 27.03.2024г. согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале, запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют;
- выход блюд завтрака «Переменка» (салат из квашеной капусты с луком – 60гр., плов из отварной говядины – 240 гр., чай с лимоном – 200 мл., хлеб пшеничный – 2/60 гр., соответствуют меню и технологической карте;

### 4. Обеспечение питьевого режима:

- доступ к питьевой воде свободен, подносы промаркированы, количество чистой посуды достаточно, документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды, имеются;

### 5. Полнота и своевременность заполнения документации:

- все журналы имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно;
- график уборки обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала соблюдается;

### 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- Договоры, сопроводительные документы на поставку продуктов питания (накладные, декларации, сертификаты) имеются;
- дезинсекция и дератизация проводятся согласно договору, подтверждены документально;

### 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

Проведены лабораторные испытания на смывы, исследования проб готовых блюд, протоколы от 29.12.2023г.

8. Кадровое обеспечение пищеблока:

- личные медицинские книжки работников пищеблока имеются, гигиеническая подготовка пройдена;

9. Локальные и распорядительные акты учреждения:

- Положение об организации питания в школе, положение о бракеражной комиссии, положение об общественной комиссии имеются;
- приказы об утверждении режима работы учреждения, графики питания учащихся в соответствии с режимом работы школы, об утверждении режима работы пищеблока, о назначении ответственных лиц за организацию питания имеются; об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное образование, об утверждении плана реализации программы административного контроля, о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания в подразделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»;

Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении:

- стенд по организации питания с необходимой информацией имеется, материалы по формированию навыков и культуры здорового питания имеются;

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

Глухова Л.А.



Морозова Л.В.



Маренина М.А.



Шачкова Е.В.

