

Акт № 2

проверки организации питания в школе административной комиссии

14 октября 2022 г.

Комиссией в составе:

Самосадкина Екатерина Анатольевна - заместитель директора по ВР
Потапова Татьяна Федоровна - заместитель директора по АХЧ
Гашилова Вера Вениаминовна – ответственная за организацию питания
Белоусова Елена Федоровна - медицинская сестра
Гладких Нина Петровна – учитель НОО

1. 14 октября 2023 г. была проведена проверка организации питания в школе:

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ведется постоянно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведется постоянно
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ведется постоянно
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ведется ежедневно
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ведется постоянно
(С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Напитки включены в меню
Журнал контроля закладки продуктов	Ведется постоянно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	Ведется постоянно
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	На информационном стенде есть вся необходимая информация: контакты контролирующих организаций, рекомендации родителям, обучающимся, состав работников столовой, данные ИП и т.д.
Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Закрыта стеклом, контрольное блюдо в наличии, книга отзывов находится на раздаче, санитарное состояние удовлетворительное
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	В обеденном зале чисто. На столах все необходимое для приема пищи: вилки, ложки, салфетки, хлебницы)
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Прием пищи проводится на четырех переменах каждой смены

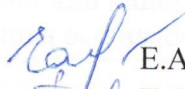
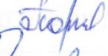



Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Меню в наличии, ежедневное на входе в столовую
Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Проводится индивидуальное питание в соответствии с рекомендациями
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Доступ к воде в течение всего дня
Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Чистая посуда в достаточном количестве
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Подносы промаркированы, посуда в наличии
Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	В наличии

2. Выводы:

- Продолжать работу строго с соблюдением всех нормативно-правовых документов.
- Рекомендовать классным руководителям провести классные часы о пользе горячего питания школьников особенно в осенне-зимний период.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Е.А.Самосадкина
 Т.Ф.Потапова
 В.В.Гашилова
 Е.Ф.Белусова
 Н.П.Гладких