

Акт № 2

проверки организации питания в школе административной комиссии

18 октября 2021 г.

Комиссией в составе:

Самосадкина Екатерина Анатольевна - заместитель директора по ВР

Канапенене Ольга Николаевна - заместитель директора по АХЧ

Гашилова Вера Вениаминовна – ответственная за организацию питания Белоусова Елена

Федоровна - медицинская сестра

Гладких Нина Петровна – учитель НОО

1. 18 октября 2021 г. была проведена проверка административной комиссией организации питания в школе:

Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Контрольные блюда в наличии, имеется книга отзывов и предложений, на раздаче чисто
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Сервировка столов: салфетки, хлебницы, вилки, ложки, столы чистые
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Количество перемен 2
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 имеется, согласовано на период «осенне-зимний» для учащихся 7-11 и 12-18 лет
Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Комплекс: завтрак и обед «Здоровей-ка/диета9» для учащихся 12-18 лет
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Доступ к питьевой воде свободный в течение дня
Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Посуда в достаточном количестве, чистая, без сколов
Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Ведется график замены кипяченой воды
Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Имеются документы качества и безопасности питьевых фонтанчиков
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Подносы промаркированы
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Ежедневный бракераж, три росписи, выход блюд соответствует меню
Гигиенический журнал (сотрудники)	Все журналы в наличии, ведутся регулярно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	






Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
Журнал контроля закладки продуктов	
Журнал контроля проведения генеральных уборок	
Журнал контроля работы рециркулятора	

2. Выводы:

- Продолжать работу строго с соблюдением всех нормативно-правовых документов.
- Рекомендовать классным руководителям провести классные часы о поведении учащихся в столовой, самообслуживании.
- Провести следующую проверку организации питания в ноябре 2021 г.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Е.А.Самосадкина
 О.Н.Канапенене
 В.В.Гашилова
 Е.Ф.Белоусова
 Н.П.Гладких