

Акт № 6

проверки организации питания в школе административной комиссии






20 февраля 2024 г.

20 февраля 2024 г. была проведена проверка организации питания в школе:

Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук)	Горячая вода, сушилки, жидкое мыло в наличии.
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Накрывание начинается не раньше, чем за 7 минут до начала приема пищи обучающимися. Все сотрудники в масках, перчатках, головных уборах.
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Классные руководители во время приема пищи находятся с обучающимися, следят за соблюдением гигиены, приемом пищи.
Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Замена кипяченой воды производится каждые три часа, согласно графику.
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, температуры и влажности в складских помещениях, бракеража готовой пищевой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Журналы учета в наличии, ведутся постоянно.
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, находится перед входом в столовую. Ежедневно заменяется.
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты имеются

Председатель комиссии

Члены комиссии

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