

Акт проверки организации питания

Проведена проверка организации питания детей МАОУ

"Салсшская СОШ"

В ходе проверки установлено:

Организация питания в ОО осуществляется в соответствии с приказом от 01.09.2022 № 4/2-у

Поставщик ИТ "Истолмне И.В."

Основные требования при организации горячего питания:

№	Содержание	Наличие/замечания
1	Наличие нормативно-правовой базы ОО 2022	+
2	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20	+
3	Наличие технологических карт	+
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню для каждой возрастной группы (ежедневное и на 14 дней)	+
5	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток), обеда (закуска, горячее первое, второе горячее и напиток)	+
6	Наличие в меню фруктов и соков	+
7	Отсутствие повторяемости в меню одних и тех же блюд	+
8	Фактический вес порции соответствие его норме по меню	+
9	Витаминизированный хлеб	+
10	Витаминизированные напитки	+
11	Йодированная соль	+
12	Учетная документация пищеблока:	+
13	Журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья (время приема и время окончания реализации продуктов)	+
14	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (время снятия пробы)	+
15	Гигиенический журнал	+
16	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+

17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
18	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
19	Ведомость контроля за рационом питания	+
20	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания и продовольственного сырья	+
21	Наличие термометров в холодильном оборудовании.	+
22	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов и продовольственного сырья (ярлыки, декларация)	+
23	Суточная проба питания (объемы, условия и сроки хранения).	+
24	Соблюдение температурного режима подаваемых блюд	+
25	Инструкции о применении дез. средства	+
26	Наличие водного термометра (в моечном цехе столовой посуды)	+
27	Организация питьевого режима:	
28	бутилированная вода	-
29	куллер с питьевой водой	-
30	кипяченая вода	-
31	питьевой фонтанчик	+
32	Время накрытия столов (3-5 мин)	
33	Наличие кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+
34	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	+
35	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+
36	Наличие разметок на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+
37	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+
38	Проведение санитарной уборки с использованием антисептических средств	+
39	Проведение генеральной уборки 1 раз в неделю.	+
40	Наличие и соблюдение графика проветривания на пищеблоке	+
41	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании и т.п.)	+
42	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены:	

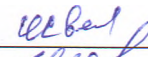
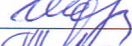


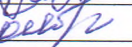

43	умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых или (индивидуальных) полотенец	+
44	наличие спецодежды не менее 3-х комплектов (наличие колпаков)	+
45	наличие запаса перчаток и масок	+
46	Медосмотр сотрудников пищеблока:	
47	Мед. осмотры в установленном порядке (по графику)	+
48	Профилактические прививки в соответствии с региональным календарем	+
49	Гигиеническое обучение	+
50	Квалификация сотрудников	
51	Уборочный инвентарь (наличие, хранение, обработка).	+
52	Пищевые отходы (хранение, мытье баков)	+
53	Разработка и внедрение HACCP	

Выводы комиссии:

В результате проверки пищеблока нарушений и замечаний не выявлено.

Рекомендации/предложения: *Ежемесячно обновлять стелж по санитарному состоянию.*

Комиссия:

	Швалев Павел Анатольевич
	Шарова Ирина Михайловна
	Тепфер Ксения Игоревна
	Козионов Юрий Николаевич
	Распономарева Марина Ивановна
	Половникова Надежда Викторовна