

## Акт проверки организации питания

Проведена проверка организации питания детей Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сажинская средняя общеобразовательная школа»

В ходе проверки установлено:

Организация питания в ОО осуществляется в соответствии с приказом от 01.09 2023 года № 113-4

Поставщики: СППК «Уралкомбикорм»(молочная продукция); ИП «Ватлина С.Л.» (хлебо-булочная продукция); ИП «Истомин С.В.» (продукты)

Основные требования при организации горячего питания:

№	Содержание	Наличие/замечания
1	Наличие нормативно-правовой базы ЛДП 202 <u>3</u> г.	
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	<b>Организация питьевого режима:</b>	+
28	бутилированная вода	—
29	куллер с питьевой водой	—
30	кипяченая вода	—
31	питьевой фонтанчик	+
32	<b>Время накрытия столов (3-5 мин)</b>	+
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	<b>Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены:</b>	+
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	<b>Медосмотр сотрудников пищеблока:</b>	+
47	Мед. осмотры в установленном порядке (по графику)	+
48	Профилактические прививки в соответствии с региональным календарем	+
49	Гигиеническое обучение	+
50	<b>Квалификация сотрудников</b>	+
51	Уборочный инвентарь (наличие, хранение, обработка).	+
52	Пищевые отходы (хранение, мытье баков)	+
53	Разработка и внедрение ХАССП	+






Выводы комиссии:

Замечаний по пищеблоку нет.  
 В ходе приготовления в соответствии с технологической картой.

Рекомендации/предложения:

Применять сафреймеры и сафрейжи для обучения.

Комиссия:

 Неверова Наталья Анатольевна  
 Шарова Ирина Михайловна  
 Тепфер Ксения Игоревна  
 Распономарева Марина Ивановна  
 Половникова Надежда Викторовна

19.10.2023г