

АКТ № 1
о проведении контроля за организацией питания учащихся

от «5» сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ильясова М.А.

Члены комиссии представители родительской общественности:

Рахматулина Г.Н., Качкина А.А.,

провела проверку за организацией и качеством питания обучающихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка, в ходе которой выявлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	Без замечаний
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	В наличии
1.3.	Соблюдение режима хранения продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки, совместимости.	Соблюдается

2. Организация работы моечной

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
2.1.	Соответствие работы моечной санитарным требованиям: трехсекционные ванны для мытья посуды, ветошь, моющие средства, потоки движения грязной и чистой посуды.	соответствует

3. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
---	-----------------------	---------------------

3.1.	Кухня, подсобные помещения, обеденный зал содержаться в чистоте и порядке	Без замечаний
3.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Без замечаний
3.3.	Наличие и хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям.	соответствует
3.4.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соблюдается
3.5.	Соответствие столовой посуды и столовых приборов требованиям	соответствует
3.6.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	соблюдается

4. Рацион питания

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1.	В наличие примерное 10-дневное меню	В наличие
4.2.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствует
4.3.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	Без замечаний
4.4.	Наличие контрольного блюда	В наличие
4.5.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	соответствует
4.6.	Осуществляется контроль за правильностью отбора суточных проб. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов.	обеспечивается
4.7.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	Отсутствует доп. питание
4.8.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	В наличие
4.9.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	соответствует
4.10.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	обеспечивается

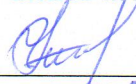


5. Организация питания обучающихся

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
5.1.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	Присутствует
5.2.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	В наличии

Выводы комиссии

Организация питания в школьной столовой
соответствует требованиям СанПиН

Подписи членов комиссии



 , Ульясова М.А.
Рахматулина Т.Н.
Уаккеева А.А.