

## Акт № 3

### проверки школьной столовой административно — общественной комиссией по контролю за организацией горячего питания

от 21 ноября 2022 года

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ «Ульяно- Ленинская  
ООШ» комиссией в составе:

- родителей обучающихся: Ермаковой В. Н, Рябцевой М. Н.,
- работников школы: ответственного за УВР в школе – Антиповой Е. А.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе. Задачи:

- уточнить охват питанием детей льготной категории;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- организация дежурства;
- санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки выявлено:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

- Пищеблок оборудован /не оборудован /частично оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- весь кухонный инвентарь имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- при работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых пищевых продуктов,
- помещения оборудованы вытяжной системой.

РЕКОМЕНДАЦИИ: на розжарке использовать только  
разборные. Лучше использовать посуду.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых  
продуктов.

- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.
- входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты фиксируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, в соответствии с нормативно-технической документацией.
- контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима.
- витаминизация третьих блюд проводится.

РЕКОМЕНДАЦИИ нет.



3. Требования к составлению меню для организации питания детей разных возрастных групп:

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- рацион питания соответствует утвержденному руководителем примерного циклического меню.
- в меню указаны наименование блюда, масса порции, калорийность

РЕКОМЕНДАЦИИ нарушений нет

---

---

---

4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала:

- Работник пищеблока обеспечен спецодеждой,
- Осмотр работника производится ежедневно, результат заносится в журнал здоровья,

РЕКОМЕНДАЦИИ нарушений нет

---

---

---

5. Требования к соблюдению санитарных правил

- выполняются работником пищеблока.
- личная медицинская книжка в наличии.
- мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся согласно установленному графику
- уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме. Для уборки выделен специальный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте
- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, срока годности.

РЕКОМЕНДАЦИИ нарушений нет

---

---

---

Заключение Тщательное сличать посуду

Подписи членов комиссии: Антимова Е.А. [подпись]  
Тюбчева М.И. [подпись]  
Средскова В.И. [подпись]

С актом ознакомлена  
повар: Семашкина Л.В. [подпись]