



УТВЕРЖДАЮ:
Директора МБОУ
«Красногвардейская школа № 1»
Т.А. Рогозянская
30 сентября 2022 года

АКТ

проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических
требований к организации питания и питьевого режима

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе заместителя директора Стехиной А.Н. - ответственной за организацию питания, главного бухгалтера Джемилевой П.А., председателя ППО Аверченко Е.М., представителя родительской общественности Османовой В.Н. составили настоящий акт по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и питьевого режима в МБОУ «Красногвардейская школа № 1».

При проверке было выявлено следующее:

1. В школьной столовой созданы условия для обеспечения питания обучающихся.
2. Помещения для питания обучающихся отвечают санитарно-гигиеническим нормам.
3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с начальником территориального отдела по Красногвардейскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым. В ежедневном меню содержится информация о количественном выходе блюда, энергетическая ценность (ккал), указаны пищевые вещества (г), витамины (мг), минеральные вещества (мг). Меню разработано по разным возрастным категориям: для обучающихся 1-4 классов, льготной категории 5-11 классов. Натуральные нормы питания выполняются в среднем на 60 %. При одно-, двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%. Ежедневное меню утверждено ИП Дехтярёва В.А., согласовано директором школы. Согласован и утвержден Перечень буфетной продукции для дополнительного питания обучающихся на 2022-2023 учебный год.

4. У ИП Дехтяревой В.А. имеются: удостоверения качества и безопасности на все виды продукции животного происхождения; Таможенный Союз Декларация о соответствии на все виды сырой и готовой продукции; ветеринарные справки; товарно-транспортные накладные на продукты питания.

В наличие и своевременно заполняются журналы бракеража скоропортящейся и готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал учета выполнения норм питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, разработаны технологические карты (возрастная категория 7-11 лет, 12-18 лет). Ведётся Табель учёта фактической посещаемости учащихся 1-4 классов, детей из семей льготной категории. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведётся «Ведомость контроля за питанием».

Проводится «С» витаминизация III блюд с отметкой в журнале.

5. В ассортименте буфетной продукции нет продукции, в состав которой входят ароматизаторы и красители.

6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса поваром отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов в стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками.

7. Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием после I и II уроков в количестве 365 человек (100%). Учащиеся 5-11 классов – дети льготной категории (дети-

сироты, дети, лишённые родительского попечения, дети-инвалиды, посещающие общеобразовательное учреждение, малообеспеченные и дети из многодетных семей) обеспечиваются горячим питанием (завтрак) после III урока (99 учащихся), IV - V урока (обед) в количестве 211 человека (1-11 классы) по заявлению родителей.

8. На пищеблоке созданы условия для размещения продуктов, их товарное соседство соблюдается, скоропортящаяся продукция на пищеблоке не хранится, условия хранения других продуктов соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Специальное оборудование, посуда, инвентарь, их разделение и маркировка по видам продукции в хорошем состоянии. Оборудование, посуда качественно моется и обрабатывается. Щербленой посуды нет. Моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточно.

Температурный датчик в холодильном оборудовании исправлен, имеются градусники (поверка до 08.2024г.).

На пищеблоке предусмотрено освещение рабочих мест.

9. Помещения столовой и пищеблока систематически и качественно убирают сотрудники школы (УСП).

10. Сотрудниками пищеблока пройден профилактический медицинский осмотр:

ИП Дехтярева В.А., зав. столовой – медосмотр прошла, к работе допускается до 23.03.2023 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 13.05.2023г.

повар Харь А.П. – допуск к работе до 06.09.2023 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 07.09.2023г.

повар Зотова Е.А. – допуск к работе до 23.03.2023 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 06.09.2023г.

буфетчица Дехтярева А.В. – допуск к работе до 14.10.2022 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 14.10.2022 г.

кухонный работник Ерёменко О.И. – допуск к работе до 14.10.2022 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 14.10.2022г.

кухонный работник Федорова И. В. – допуск к работе до 23.09.2023 г.; профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация до 06.10.2023 г.

Работники пункта приема пищи имеют специальную одежду, используют одноразовые маски и перчатки.

11. Питьевой режим в школе соблюдается, имеются в наличии в классных комнатах кулеры с питьевой водой и одноразовые стаканчики. В буфетном ассортименте имеется бутилированная негазированная вода (до 500 мл).

По итогам проверки комиссией вынесено следующее решение:

Работу по организации питания и питьевого режима в школе признать удовлетворительной.

Рекомендовано: заменить холодильное оборудование (шкаф холодильный), жарочный шкаф, проверить вытяжку.

Подписи:

Стехина А.Н.



Аверченко Е.М.



Джемилева П.А.



Османова В.Н.

