

АКТ

контроля организации питания в общеобразовательном учреждении МБОУ «Сенокосненская школа-детский сад имени кавалера ордена Мужества В.Мазура» Раздольненского района Республики Крым

«09» января 2025 года (_____ час.)

Комиссией в составе:

Керимова Л. А. – начальник Отдела образования, молодежи и спорта администрации Раздольненского района Республики Крым

Пустовалова Ю. А. – заместитель начальника Отдела образования, молодежи и спорта администрации Раздольненского района Республики Крым

Коношенко М. С. – технолог Отдела образования, молодежи и спорта администрации Раздольненского района Республики Крым;

Изучено состояние:

1. Наличие нормативной базы по организации питания

- договор на оказание услуг на горячее питание – питание в школьной столовой, самостоятельное;
- приказ об организации питания обучающихся – имеется, от 09.01.2024 года № 5;
- приказ о создании бракеражной комиссии, Совета по питанию – имеется, от 09.01.2024 года № 5;
- положение по питанию – имеется;
- приказ об организации питьевого режима – имеется, от 09.01.2024 года № 45;

2. Проведение мероприятий с обучающимися и родителями по вопросам здорового питания:

- Проведены родительские собрания в 1-11 классах в декабре 2024 года;
- Оформлен стенд в школьной столовой;
- Ежеквартально проводятся Недели здоровья и ЗОЖ;

3. Наличие и выполнение примерного двухнедельного меню, фактического меню: имеется примерное двухнедельное меню, фактическое меню, нормы в целом выполняются;

4. Наличие ассортимента дополнительного питания: дополнительное питание не требуется;

5. Организация питьевого режима обучающихся: индивидуальный режим питания; кипяченая вода;

6. Соблюдение режима питания обучающихся: соблюдается;

7. Наличие копий медицинских книжек, установленного образца сопровождающих продовольственное сырье: имеются;

8. Наличие должностных инструкций работников пищеблока: имеются;

9. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты питания: имеются;
10. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья: имеются;
11. Наличие договоров на вывоз твердых бытовых и пищевых отходов: имеется;
12. Наличие договоров на проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации: имеется;
13. Наличие инструкций по мытью столовой и кухонной посуды: имеются;
14. Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке: имеются;
15. Наличие маркировочных ярлыков (или их копии) продукции: имеются;
16. Ведение учетной документации на пищеблоке:
- 16.1 Наличие меню-требования, контрольное взвешивание готовых блюд: имеется;
- 16.2. Наличие технологических карт по группам блюд имеются;
- 16.3. Наличие калькуляционных карт на готовую продукцию - имеются :
- 16.4. «Журнал бракеражной готовой пищевой продукции»: имеется;
- 16.5. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»: имеется;
- 16.6. «Ведомственный контроль за рационом питания»: имеется;
- 16.7. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»: имеется;
- 16.8. «Гигиенический журнал» имеется;
- 16.9. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»: имеется;
- 16.10. «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»: имеется;
17. Наличие суточных проб и условий хранения: имеются, соблюдаются;

18. Наличие и состояние медицинских книжек и паспортов здоровья работников пищеблока: имеются;
19. Наличие и состояние технологического и холодильного оборудования: имеется;
20. Наличие документации о проверке технологического и холодильного оборудования: имеется;
21. Наличие документации о проверке средств измерительной техники: имеется;
22. Хранение продуктов питания на складе:
- 22.1. Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в помещении для хранения сыпучих продуктов имеются;
- 22.2. Наличие стеллажей для хранения продуктов питания имеются;
- 22.3 Хранение продуктов питания в холодильниках: соблюдается;
- 22.4. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке: соблюдается;
На складе - соблюдается;
23. Санитарное состояние пищеблока:
- 23.1. Наличие водоснабжения (централизованное)
- 23.2. Наличие маркировки и соответствие посуды: имеется;
- 23.3. Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке : имеются, соблюдается;
- 23.4 Наличие и маркировка раковин для обработки мяса, рыбы, овощей, им фруктов: имеются, соблюдается;
- 23.5. Наличие помещений или места для обработки яиц: имеются, соблюдается;
- 23.6. Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблоке: имеются, соблюдается;
- 23.7 Организация централизованной стирки и починки санитарной одежды: самостоятельное, соблюдается;
24. Организация санитарно-просветительской работы с персоналом: проводится;

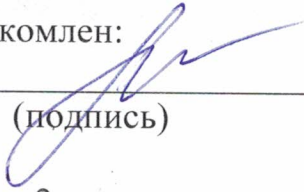
25. Программа производственного контроля:
имеется, утверждена;

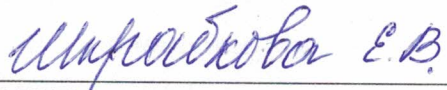
Общее состояние пищеблока: хорошее, соответствует требованиям;

Выводы: состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам и требованиям;

Рекомендации: соблюдать выполнение норм питания, проводить систематический контроль за состоянием пищеблока; рассмотреть возможность закупки электропелотенец;

С Актом ознакомлен:


(подпись)


(ФИО)

Акт составлен в 2-х экземплярах «09» января 2025 года

Члены комиссии:

