

АКТ
мониторинга по организации питания обучающихся
в МБОУ «Явасская СОШ»

Дата 16.09.2022 года

Цель проверки: Проверка исполнения циклического 10-дневного меню

Задачи

- Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.
- Контроль выполнения СанПиН на пищеблоке. Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды.
- Проверка соответствия веса готовой порции при раздаче пищи.
- Проверка условий хранения поставленной продукции.
- Проверка наличия журналов, утверждённых СанПиН, качества их ведения.
- Проверка медицинских книжек работников пищеблока

Проверкой установлено:

- Примерное меню в наличии.
- Ежедневное меню оформлено в установленном порядке, вывешивается на информационном уголке, публикуется на сайте школы, подписанное и утверждённое директором школы.
- Технологические карты в наличии.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции в наличии, ведётся без нарушений. В день проверки выдача готовой продукции на завтрак и обед осуществлена с проведением контроля всех членов бракеражной комиссии.
- Отбор суточных проб произведен в полном объеме согласно меню на «16» 09 2022 г.
- Пища приготовлена вовремя и соответствует, всем нормам закладки по калькуляционным картам. При ее раздаче лишних порций выявлено не было.
- Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет Грушина Т.В.
- Органолептические показания в норме.
- Мытье рук обучающихся перед приемом пищи организовано.
- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Санитарное состояние пищеблока

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений удовлетворительное.
- Столовые приборы моются в посудомоечной машине.
- Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
- Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью.
- Генеральная уборка проводится раз в неделю.
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование в достаточном количестве, в исправном состоянии.
- Инвентарь эпидемиологическим требованиям соответствует.
- Столовой посудой и столовыми приборами обеспечены.

- Учёт температурного режима холодильного оборудования заполнен.
- Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил по обработке и приготовлению пищи, мытью посуды, обработке яиц в наличии.
- Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено.
- Хранение и обработка ветоши упорядочено.
- Хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь промаркирован.
- Весовое оборудование в наличии, в исправном состоянии.
- Пищевые отходы хранятся в ёмкостях с крышками в специально выделенном месте. Заполнение ёмкостей сверх установленных нормативов не установлено.
- Проверка медицинских книжек работников пищеблока показала, что все допущены до работы в детском учреждении.

Члены комиссии:

[Signature] | *Фрумина Е. В.*

[Signature] | *Норкина Е. В.*

[Signature] | *Сережко Т. М.*