

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10 п.Раздольное Надеждинского района»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 10
Лаврентюк Т.В.
13.01.2025 г.

АКТ
проверки готовности пищеблока и организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 10

13.01.2025 г.

п.Раздольное

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

Лаврентюк Т.В., директор
Рязанов МюВ., зам.директора по АХЧ
Хоришко Г.Г., соц.педагог
Козырева Е.Н., член родительского комитета
Первушкина Т.К., повар, представитель ИП Сопеску

составили настоящий акт проверки организации питания обучающихся.

Содержание проверки:

Контроль эстетического и санитарного состояния зала
Контроль процесса накрывания и приема пищи
Соблюдение рациона питания
Обеспечение питьевого режима
Полнота и своевременность заполнения документации
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания

в учреждении

Кадровое обеспечение пищеблока.

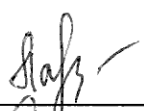
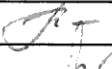
Дата проверки: 10.01.2025 г.

В ходе проверки установлено:

Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона (санитарное состояние). Горячая вода, мыло,	в наличии
Раздача (санитарное состояние). Раздача чистая, контрольные блюда	в наличии
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	Чисто
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	Факт
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	Факт
Контроль процесса накрывания и приема пищи	
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены.	По графику
Продолжительность перемен для приема пищи	20 мин.
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт

Соблюдение рациона питания	
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	Факт
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.	Факт
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании .	Факт
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	Факт
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы.	В наличии
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	В наличии
Обеспечение питьевого режима	
Наличие кипяченой питьевой воды	Факт
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	Факт
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Факт
Полнота и своевременность заполнения документации	
Гигиенический журнал (сотрудники) .Журнал визуального осмотра.	В наличии
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	В наличии
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	В наличии
Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	В наличии
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	В наличии
График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	В наличии
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация,	В наличии
сертификат или свидетельство государственной регистрации)	
Качество поступающих продуктов питания,	Соответствует
Условия хранения и сроков реализации поступающих продуктов питания.	Соответствуют

Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
Наличие стенда по организации питания (данные об организации питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату,	В наличии
Наличие книги отзывов и предложений.	В наличии
Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	В наличии
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	Факт
Размещение фактического меню ежедневно.	Факт
Кадровое обеспечение пищеблока	
Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у повара пищеблока.	Факт
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	Факт
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года	
Оборудование пищеблока	Исправно

 Лаврентюк Т.В.
 Рязанов М.В.
 Хоришко Г.Г.
 Козырева Е.Н.
 Первушкина Т.К.