

Акт контроля организации школьного питания

Дата посещения: 12.12.2024

Наименование организации образования: КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия):

Председатель комиссии – директор школы Р.Е. Аманжол

Социальный педагог - К.Б. Митина

Медработник - Ж.Х. Татымтаева

Председатель попечительского совета - Ю.Д. Носикова

Председатель профсоюза - Е.П. Рыжих

Поставщик услуги: К.Х. Турмубеков

№, дата санитарно – эпидемиологического заключения на деятельность столовой(пищеблока) 3

Контингент класс – комплектов 20

Количество сотрудников пищеблока: 3

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 15 минут)	<i>соблюдено</i>
1.2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима(смены) обучения	<i>соблюдено</i>
1.3	Ведение необходимой документации (журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал санитарного состояния пищеблока и сотрудников пищеблока, журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока).	<i>ведутся</i>

1.4	Организация питьевого режима обучающихся (посредство установки питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды).	<i>организован</i>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется).	<i>соблюдено</i>
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции.	+
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения.	+
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдения их хранения.	+
2.5	Наличие персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.	+
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<i>отсутствуют</i>
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок.	+
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок.	+
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока.	+
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку.	+
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания.	+
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез.режима, хранение дез.средств.	+
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка.	+
2.14	Информационно – просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).	+
3.	Анализ меню в школе.	

3.1	Наличие утвержденного меню на месяц, неделю.	+
3.2	Соблюдение требований к составу меню.	соблюдено
3.3	Наличие в меню фруктов и соков.	+
3.4	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного или двух смежных дней.	соответствует
3.5	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню.	соответствует
4	Качество продуктов питания в школе	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция.	—
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания.	—
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания.	—
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, сертификат соответствия).	+
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд.	+
5	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы.	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания.	+
5.2	Сведения об организации питания.	+
5.3	Режим питания обучающихся (график)	+
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания.	+
5.5	Перспективное меню.	+
5.6	Ежедневное меню(фактическое).	+
5.7	Новостная информация (объявления).	+
5.8	Телефон горячей линии отдела образования по организации питания для школьников.	+

6. В результате проверки

установлено: Питание учащихся и работников школы осуществляется КД "Фирмабек". При посещении

пищевых нарушений санитарной нормы не
обнаружено. Посуда моется в отдельном помеще-
нии с применением дезинфицирующих и моющих
средств. Температурный режим хранения продуктов
соблюдается. Во всех помещениях сухо. Инвентарь
промаркирован. Персонал столовой ознакомлен и
соблюдает правила ТБ и производственной сами-
тарии. Чеками бухгалтерской комиссии даны сняты
продол, результаты которого были следующими:
пища доброкачественная

Подписи комиссии:

Аманжол. Р. Е. — *Аманжол*

Метина. К. Б. — *Метина*

Носикова. Н. Д. — *Носикова*

Маташталва. М. А. — *Маташталва*

Юшма. Е. К. — *Юшма*