

**Акт проверки**  
организации питания обучающихся МБОУ ООШ с. Ягодное

от 20 сентября 2024 года

На основании распоряжения директора МБОУ ООШ с. Ягодное «О проведении мониторинга питания» от 19.09.2024 г. № 155 комиссией в составе: Голосковой Татьяны Павловны, заместителя директора, Трухиной Марины Ильиничны, члена бракеражной комиссии, Демирбековой Наиле Кайбуллаевны, члена комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся, Дымовой Ирины Васильевны, члена комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся, Маматовой Заиры Рамисовны, председателя профкома ППО МБОУ ООШ с. Ягодное 20 сентября 2024 года была проведена проверка организации горячего питания в МБОУ ООШ с. Ягодное.

В ходе проверки был проверен режим работы столовой, меню, качество приготовленной пищи, журналы пищеблока, условия хранения продуктов.

В ходе проверки было выявлено:

**1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:**

- В наличии, ежедневно заполняется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (накладные, декларации о соответствии качества, ветеринарные свидетельства). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются; отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации в наличии.
- Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
- Показания термометров на момент проверки соответствуют записи в журнале контроля температурного режима холодильного оборудования.
- Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.
- Пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями в наличии, в требуемом объеме.
- В складском помещении в наличии термометр и гигрометр, в действующем состоянии.

**2. Оборудование и инвентарь пищеблока:**

- Кухонный инвентарь и оборудование промаркированы; используются в соответствии с маркировкой.
- Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
- Столовая обеспечена стеклянной столовой посудой без сколов и трещин; столовыми приборами из нержавеющей стали.

### **3. Оборудование моечных:**

- Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время имеются, выполняются.
- Для мытья посуды в наличии следующее оборудование: металлические ванны для мытья посуды; имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
- Сбор и утилизация пищевых отходов. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 объема.

### **4. Санитарное состояние пищеблока:**

- Кухня и подсобные помещения ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приёма пищи подвергаться уборке после каждого использования. Контроль ежедневно осуществляется медицинским работником школы.
- Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения. Содержится в порядке и чистоте.
- График проведения генеральных уборок в наличии. Соблюдается.
- Договор на проведение дезинсекции, дератизации заключен, работы проводятся.
- Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
- Рабочая одежда сотрудников пищеблока в достаточном количестве; содержится в чистоте и порядке.

### **5. Рацион питания:**

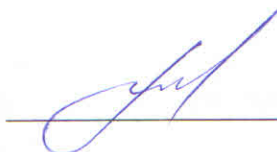
- В наличие в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующая информация: примерное десятидневное меню, ежедневное меню основного (организованного) питания детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
- Запрещенные СанПиН продукты не используются.
- Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.
- Организовано двухразовое горячее питание.
- Состав меню: завтрак состоит из горячего блюда, напитка; обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.
- ведутся «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал здоровья».
- Осуществляется отбор суточных проб, проводится бракеражный контроль готовых блюд, выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, соблюдаются сроки реализации готового блюда после снятия пробы (не более 2 ч), контролируется хранение суточных проб каждой порции в течение 48 часов с момента приготовления, каждая проба промаркирована (время, дата).

- Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд.
- Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, медицинская маска, перчатки).
- 6. **Контрольное взвешивание готовой продукции:** При взвешивании готового блюда отклонений не выявлено.
- 7. **Обеспечение питьевого режима:**
  - Оборудованы питьевые фонтанчики с трехступенчатой системой очистки воды, обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевого фонтанчика.

#### **Выводы комиссии:**

1. Работу пищеблока признать удовлетворительной.

Заместитель директора



Голоскова Т.П.

Член бракеражной комиссии



Трухина М.И.

Члены комиссии по контролю  
за качеством питания:



Демирбекова Н.К.



Дымова И.В.

Председатель ППО



Маматова З.Р.