

Акт № 3

по результатам производственного контроля за организацией и качеством
горячего питания обучающихся школьной столовой
МБОУ СОШ № 8

Дата проведения: 24.10.2025

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Бардакова Н.Г, директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

1. Маренина Т.А., социальный педагог;
2. Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ;
3. Басалгина Т.В., шк. фельдшер

Цель проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока.
2. Рацион питания.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока.

Результаты проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока:

- 1.1 наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока; +
- 1.2 запланировано прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года; +
- 1.3 наличие медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год; Пройден медицинский осмотр работниками пищеблока школьной столовой (Каримовой Н., Паршаковой А.Б.), но при этом комиссии для проверки медицинские книжки не предоставлены; -
- 1.4 организовано своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года; +
- 1.5 осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. +

2. Рацион питания:

- 2.1 имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения; +
- 2.2 блюда меню соответствуют примерному 10 дневному меню; +
- 2.3 завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка; +
- 2.4 обед состоит из закуски, первого блюда (за родительскую плату), второго блюда, напитка; +
- 2.5 выходы блюд соответствуют меню; +
- 2.6 имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню; +

- 2.7 осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале; +
- 2.8 ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; +
- 2.9 срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; +
- 2.10 осуществляется контроль выхода порционных блюд; +
- 2.11 обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов; +
- 2.12 в дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом; +
- 2.13 проводится витаминизация (С витаминизация или инстантные витаминизированные напитки из шиповника). +
- 2.14 выход готового горячего блюда (тефтели рыбные) не соответствует норме. Так, вес 5 порций рыбных тефтелей составил 355 гр., вес 1 порции – 71 гр. при норме 90 гр. -

3. Оборудование и инвентарь пищеблока:

- 3.1 Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; +
- 3.2 Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии; +
- 3.3 Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия; +
- 3.4 Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин; +
- 3.5 Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: 1 комплект на одно посадочное место. +

ВЫВОД:

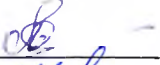
1. Пройден медицинский осмотр работниками пищеблока школьной столовой (Каримовой Н., Паршаковой А.Б.), но при этом комиссии для проверки медицинские книжки не предоставлены.
2. Вес готового блюда (рыбные тефтели) не соответствует норме.

РЕКОМЕНДОВАНО:

Устранить выявленные нарушения:

- оперативно оформить медицинские книжки (Каримовой Н., Паршаковой А.Б.);
- отразить информацию о результатах очередного взвешивания готового горячего блюда в бракеражном журнале.
- написать претензию С.Н. Раджабову ИП Раджабов С.Н. о выявленных нарушениях по результатам производственного контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Председатель:  Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:  / Маренина Т.А., социальный педагог
 / Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ
 / Басалгина Т.В., шк. фельдшер

