

Акт № 1

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

Дата проведения: 26.09.2025

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Белобородова С.В., и.о. директора 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:

В ходе проверки установлено следующее:

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 медицинские книжки не предоставлены; -
- 1.4 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 (недостаточный контроль); +

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 дополнительная витаминизация (С витаминизация или инстантные витаминизированные напитки из шиповника). +

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 (один из холодильников в неисправном состоянии. Ремонтные работы продолжаются в течение 3-х недель); +

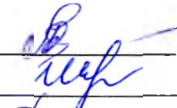
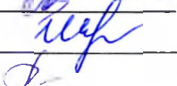
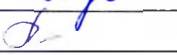
3.4 Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин; +

3.5 Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: 1 комплект на одно посадочное место. +

ВЫВОД:

1. Оперативно оформить медицинские книжки Каримовой Н., Паршаковой А.Б.
 2. Один из холодильников в неисправном состоянии.
- РЕКОМЕНДОВАНО:**
Устранить выявленные нарушения.

Председатель:  Белобородова С.В., и.о. директора МБОУ СОШ № 8

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