Акт № 1

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

Дата проведения: 29.09.2026

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Мокрушина Е.К., учитель, ответственная за организацию деятельности в Вишерогорской ООШ – филиала МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

1. Лыкасова Е.М., учитель
2. Зырянова Н.Н., учитель

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; +

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, 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. +
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: замечаний нет

Председатель: _____ / Мокрушина Е.К.
Члены комиссии: _____ / Лыкасова Е.М.
_____ / Зырянова Н.Н.