Акт № 2

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

Дата проведения: 27.10.2026 г.

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Гессель Л.М., учитель, ответственная за организацию деятельности в Березовостарицкой ООШ – филиала МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

1. Хазеева Н.Д., учитель
2. Кирсяева И.В., 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 имеются медицинские книжки работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра (февраль 2026 г.);

1.2 прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (14.05.2026);

1.3 осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (отрицательно).

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 выходы блюд соответствуют меню;

2.5 имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню;

2.6 осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале;

2.7 ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы;

2.8 срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.;

2.9 осуществляется контроль выхода порционных блюд;

2.10 обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов;
2.11 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: _____ Гессель Л.М.
Члены комиссии: _____ / Хазеева Н.Д.
_____ / Кирсяева И.В.