

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа №2 п.г.т. Безенчук муниципального района

Безенчук Самарской области

юрид.адрес: 446250 Самарская область, Безенчукский район,
п.Безенчук, ул.Комсомольская, д.82

Тел.: 8 (846 76) 2-38-87; e-mail: school2_bzn@63edu.ru

ИНН 6330050554 КПП 633001001 ОГРН 1116330005120

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СОШ № 2 п.г.т. Безенчук

О.В. Маряскина

от «28» 08 2024 г.

АКТ

проверки готовности пищеблока ГБОУ СОШ № 2 п.г.т. Безенчук

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

Наточеева А.Ю., ответственный за организацию питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 2 п.г.т. Безенчук.

Явкина Т.А., заместитель директора по АХЧ.

Генинг С.А., школьный фельдшер.

Воробьева А.А., представитель родительской общественности.

Клюйкова М.А., старший повар.

составили настоящий акт о том, что 27.08.2024 года в школьной столовой
была проведена проверка организации питания обучающихся.

Цель проверки: обследование и оценка соответствия санитарным нормам и
правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока к
оказанию услуг общественного питания перед новым 2024-2025 учебным
годом.

Содержание проверки:

- Проведение генеральной уборки производственных помещений, пищеблока и обеденного зала;
- Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- Осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;

- Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- Проверка нахождения оборудования в исправном состоянии;
- Обеспечение питьевого режима;
- Полнота и своевременность заполнения документации;

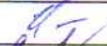
Время проверки: 14:40

В ходе проверки установлено:

Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона (санитарное состояние). Горячая вода, мыло, бумажные полотенца.	в наличии
Раздача (санитарное состояние). Раздача чистая, контрольные блюда.	в наличии
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	Чисто
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	Факт
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	Факт
Контроль процесса накрывания и приема пищи	
Количество перемен для завтрака учащихся 1 смены.	По графику (4 перемены)
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуально защиты у работников пищеблока)	Факт
Выдача порций одинакового размера.	Факт
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт
Соблюдение рациона питания	
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем образовательной организации, размещено на сайте, вывешено в обеденном зале.	Факт
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня цикличного десятидневного меню.	Факт
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании.	Факт
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	Факт
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения.	В наличии
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	В наличии
Обеспечение питьевого режима	

Наличие бутилированной воды в каждом классном кабинете	Факт
Обеспечение свободного доступа к литьевой воде в течение всего учебного дня.	Факт
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Факт
Сертификат качества на питьевую воду, ведомость учета бутилированной воды	Факт
Полнота и своевременность заполнения документации	
Гигиенический журнал (сотрудники). Журнал визуального осмотра.	В наличии
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	В наличии
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	В наличии
Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	В наличии
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	В наличии
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	В наличии
График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи) влажная уборка зала (после каждого приема пищи). График уборки производственных помещений.	В наличии
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	В наличии
Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	Факт
Качество поступающих продуктов питания	Соответствует
Условия хранения и сроков реализации поступающих продуктов питания.	Соответствуют
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
Наличие стенда по организации питания (график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.).	В наличии
Наличие книги отзывов и предложений.	В наличии

Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	В наличии
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	Факт
Размещение фактического меню ежедневно.	Факт
Кадровое обеспечение пищеблока	
Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока.	Факт
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работникам пищеблока медосмотра	Факт
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года	
Оборудование	Исправно
Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания	Факт
Личная гигиена работников пищеблока	Соблюдается

	Наточеева А.Ю.
	Явкина Т.А.
	Генинг С.А.
	Воробьева А.А.
	Клюйкова М.А.