

Акт  
проверки пищеблока в учебном корпусе № 1

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год 27.09.2022г. была проведена проверка пищеблока учебного корпуса № 1 членами Совета по питанию: Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравлянской А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, от родительской общественности Машиковой Н.В.

При проведении проверки присутствовали: Володина М.В., раздатчица

Цель проверки:

- питание обучающихся в соответствии с меню;
- соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте;
- контрольное взвешивание блюда «Гуляш из говядины», «Картофельное пюре»

В ходе проверки было установлено:

1.Наличие единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (имеется/не имеется) *имеется единое примерное двухнедельное циклическое меню для двух возрастных групп: 7-11 лет и от 12-17 лет, утверждено руководителем ООО «Вектор» и директором МБОУ ЦО № 5 Широкой Е.М.*

2.Наличие ежедневного меню, вывешенного в обеденном зале (да, нет, оформлено надлежащим образом или нет) *Да, утверждено руководителем ООО «Вектор» и согласовано директором центра образования.*

3.Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) меню для двух возрастных групп: 7-11 лет и от 12-17 лет (соответствует, не соответствует, соответствует частично, указать несоответствия) *соответствует*

4.Соответствие фактического рациона питания утвержденному меню (соответствует, не соответствует, соответствует частично, указать несоответствия) *соответствует*

5. соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте:

5.1. Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие заболеваний проведен медицинским работником, результаты осмотра заполнены в «Журнале здоровья».

5.2. Соблюдение работниками пищеблока личной гигиены на рабочем месте (наличие и состояние спецодежды, отсутствие украшений и др.)  
Все работы работники пищеблока выполняют в спецодежде (костюм, фартук, шапочка), в перчатках и масках.

5.3. Наличие на пищеблоке раковины для мытья рук, наличие бактериального мыла, дезинфицирующих средств (имеется/не имеется) *имеется*

5.4. Наличие запаса спецодежды, одноразовых перчаток, медицинских масок, дезсредств *имеется*


6. Контрольное взвешивание блюда «Котлета куриная»

Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет	от 12-17	от 7-11 лет	от 12-17
Гуляш из говядины	90 г	90 г	90 г	90 г
Картофельное пюре	150 г	150 г	150 г	150 г

Выводы:

- фактическое питание обучающихся соответствует ежедневному и примерному (циклическому) меню;
- сотрудниками пищеблока соблюдаются обязательные требования личной гигиены;
- расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет

Подписи лиц, проводивших проверку:

 Копылова И.Е.  
 Муравляникова А.С.  
 Машкова Н.В.  
 Володина М.В.

С актом проверки ознакомлены: