

Акт  
проверки пищеблока в учебном корпусе № 2

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год 16.11.2022г. была проведена проверка пищеблока учебного корпуса № 2 (г. Тула, поселок Октябрьский, проезд 18, дом 2) 1 членами Совета по питанию: Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравьянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, от родительской общественности Махсумовой В. А.,

При проведении проверки присутствовали: Никитина Л.М., заведующая производством, Евдокимова Л.В., ответственная за организацию питания.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся в соответствии с требованиями нормативных документов.

В ходе проверки было установлено:

1. Наличие приказа об организации льготного питания обучающихся учебного корпуса (имеется/не имеется) *имеется, № 335-а от 01.09.2021г. «Об организации льготного горячего питания обучающихся учебного корпуса № 2 МБОУ ЦО № 5 в I полугодии 2022-2023 учебного года».*

2. Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (имеется/не имеется) *имеется, № 333-а от 01.09.2022 г. «О создании бракеражной комиссии в МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год».*

3. Наличие графика посещения столовой (имеется/не имеется) *имеется, приложение к приказу № 332-а от 01.09.2022г. «Об организации питания обучающихся МБОУ ЦО № 5 в I полугодии 2022-2023 учебного года».*

4. Наличие и ведение документации:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (имеется/не имеется) *имеется, заполнен, ведется в соответствии с требованиями;*
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (имеется/не имеется) *имеется, заполнен, ведется в соответствии с требованиями;*

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (имеется/не имеется) *имеется, заполнен, ведется в соответствии с требованиями;*
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (имеется/не имеется) *имеется, заполнен, ведется в соответствии с требованиями;*
- Журнал здоровья (имеется/не имеется) *имеется, заполнен, ведется в соответствии с требованиями*

4. Соблюдение правил хранения сыпучих продуктов, молочной и мясной продукции, овощей и фруктов (соблюдаются/не соблюдаются) *соблюдаются, мешки с сыпучими продуктами закрыты, имеется ярлык производителя; овощи и фрукты хранятся отдельно на стеллажах в отдельном помещении; молочная продукция – в холодильнике, мясо – в морозильной камере.*

5. Наличие сертификатов, ветеринарных справок (имеется/не имеется) *имеются, на день проверки в соответствии с меню были предоставлены: сертификат на масло сливочное, ветеринарная справка на молоко питьевое пастеризованное, ветеринарная справка на филе грудки.*

6. Наличие и правила хранения суточной пробы (имеется/не имеется), (соблюдаются/не соблюдаются) *имеется, отбирается и хранится в соответствии с требованиями в отдельном холодильнике.*

7. Наличие и состояние столовой посуды:

- обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами *в достаточном количестве в соответствии с нормами (2 комплекта на одно посадочное место);*
- состояние столовой посуды *хорошее, тарелки и бокалы без сколов;*
- соблюдение требований мытья посуды *соблюдаются, инструкции о правилах мытья посуды имеются в наличии;*
- соблюдение правил хранения чистой столовой посуды и столовых приборов *соблюдаются. Требуется вертикальная сушилка для тарелок*

8. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала *удовлетворительное, график проведения генеральной уборки имеется*

9. Организация питьевого режима (организован/не организован)  
*организован, в обеденном зале на отдельном столе – кулер,  
одноразовые стаканчики.*

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

11. Наличие ежедневного меню, вывешенного в обеденном зале (да, нет, оформлено надлежащим образом или нет) *да*

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

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

14. Качество блюд на завтрак *хорошее, количество отходов 20%*

15. Контрольное взвешивание блюда «Картофельное пюре», «Кнели рыбные припущенные», «Масло сливочное шоколадное» (завтрак, начальная школа)

Выводы:

- фактическое питание обучающихся соответствует ежедневному и примерному (циклическому) меню;*
- качество блюд соответствует требованиям качества блюда;*
- санитарные правила и нормы соблюдаются.*

Предложения:

1. Обратиться в ООО «Вектор» с просьбой о приобретении *вертикальной сушилки для тарелок*

Подписи лиц, проводивших проверку:

*И.Е.* Копылова И.Е.

*А.С.* Муравляникова А.С.

*В.А.* Махсумова В.А.

*С актом проверки ознакомлен:*

*[Подпись]*

*Ирина Николаевна*