

Акт
проверки пищеблока в учебном корпусе № 2

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год 23.09.2022 г. была проведена проверка пищеблока учебного корпуса № 2 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

Цель проверки:

- Питание обучающихся в соответствии с меню.
- соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте;
- соблюдение требований личной гигиены обучающимися перед приемом пищи.
- контрольное взвешивание блюда «Рагу из овощей», «Котлета из курицы»

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:

- ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие заболеваний *проведен медицинским работником, результаты осмотра заполнены в «Журнале здоровья»;*
- 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;*
- наличие на пищеблоке раковины для мытья рук, наличие бактериального мыла, дезинфицирующих средств (имеется/не имеется) *имеется;*
- Наличие запаса спецодежды, одноразовых перчаток, медицинских масок, дезсредств *имеется*

6. Соблюдение требований личной гигиены обучающимися перед приемом пищи:

- наличие раковин для мытья рук перед входом в столовую *перед входом в столовую имеется раковины с холодной и горячей водой для мытья рук;*
- наличие мыла, бумажных полотенцев, дезсредств для рук *имеется жидкое мыло, бумажное полотенце, дезинфицирующее средство для обработки рук ;*
- осуществление контроля за соблюдением обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи *перед приемом пищи школьники моют руки. Контроль за соблюдением обучающимися личной гигиены осуществляют учителя начальных классов, учителя, ведущие уроки в классах перед переменой, установленной для приема пищи пятиклассников.*

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
Рагу из овощей	150 г	180г	150г	180г

Котлета из курицы	90 г	90 г	90 г	90 г
-------------------	------	------	------	------

Выводы:

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

Подписи лиц, проводивших проверку:



Копылова И.Е.



Муравляникова А.С.



Махсумова В.А.

С актом проверки ознакомлены:



Никитина Л.М.