

Акт
проверки пищеблока в учебном корпусе № 2

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2024-2025 учебный год 18.10.2024 г. была проведена проверка пищеблока учебного корпуса № 2 (г. Тула, поселок Октябрьский, проезд 18, дом 2) членами Совета по питанию Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравлянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, от родительской общественности Судаковой А.П., Медчук М.В.

При проведении проверки присутствовали: Никитина Л.М., заведующая производством, Евдокимова Л.В., ответственная за организацию питания в учебном корпусе № 2.

Цель проверки:

- соответствие рациона питания согласно утвержденному меню;
- соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте;
- соблюдение требований личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;
- соблюдение правил хранения сыпучих продуктов, молочной и мясной продукции, овощей и фруктов;
- наличие и правила хранения суточной пробы;
- наличие и состояние столовой посуды;
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
- качество блюд на завтрак;
- контрольное взвешивание блюда «Макаронные отварные с сыром».

В ходе проверки было установлено:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню:

1.1. Наличие примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся общеобразовательных школ (имеется/не имеется) *имеется примерное двухнедельное циклическое меню для двух возрастных групп: 7-11 лет и от 12 лет и старше, утверждено директором ООО «ОРИОН» и согласовано директором МБОУ ЦО № 5 Широкой Е.М.*

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

Да, утверждено директором Филиала «ЛИБРА» ООО «ОРИОН» и согласовано директором центра образования.

1.3. Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) меню для двух возрастных категорий (соответствует, не соответствует, соответствует частично, указать несоответствия) *соответствует*

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

2. 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*

3. Соблюдение требований личной гигиены обучающимися перед приемом пищи:

- наличие раковин для мытья рук перед входом в столовую *перед входом в столовую имеются 4 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

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

6. 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.*

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

8. Качество блюд на завтрак *хорошее: макароны промаслены, чай сладкий, яблоки сочные, сладкие, белый хлеб свежий; дети с удовольствием ели макароны с сыром, пили чай; отходов практически нет.*

9. Контрольное взвешивание блюда «Макароны с сыром» (завтрак, начальная школа)


Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет	от 12 лет и старше	от 7-11 лет	от 12 лет и старше
Макароны отварные с сыром	170 г		170 г	
Яблоко	100 г		100-110 г	

Выводы:

- фактическое питание обучающихся соответствует ежедневному и примерному двухнедельному циклическому меню;
- сотрудниками пищеблока соблюдаются обязательные требования личной гигиены;
- обучающимися соблюдаются требования личной гигиены перед приемом пищи;
- санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала, столовой посуды соответствуют требованиям СанПиН 2.3./2.43590-20;
- качество блюд на завтрак соответствует требованиям качества блюда;
- расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет

Подписи лиц, проводивших проверку:

 Копылова И.Е.


 Муравляникова А.С.

 Судакова А.П.

 Медчук М.В.

С актом проверки ознакомлены:

 Никитина Л.М.

 Евдокимова Л.В.

18.10.2024 г.