

Акт
проверки санитарного состояния пищеблока учебного корпуса №3,4
МБОУ ЦО № 5

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2024-2025 учебный год 16.09.2024 г. была проведена проверка учебного корпуса № 3,4 медицинским работником Побяржиной М.А., членами совета по питанию Ничаевской К.В., ответственной за организацию питания в корпусе 3,4, от родительской общественности Рудневой Н.Ю.

При проведении проверки присутствовала: Савельева З.А., раздатчица, в учебном корпусе № 3,4

Цель проверки: 1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню;

2. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
3. Обеспеченность пищеблока посудой, ее состояние;
4. Соблюдение требований к мытью кухонной посуды.
5. Качество питания. Контрольное взвешивание блюд на

завтрак для обучающихся 1-4 классов.

В ходе проверки было установлено:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню:

1.1. Наличие примерного (циклического) меню для обучающихся общеобразовательных школ (имеется/не имеется):

имеется примерное двухнедельное циклическое меню для двух возрастных групп: 7-11 лет, от 12 лет и старше, утверждено генеральным 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, подписано членами бракеражной комиссии.

1.3. Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) меню для двух возрастных категории: (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. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений (соблюдаются, не соблюдаются, замечания):

требования к санитарному состоянию и содержанию помещений соблюдаются. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Обеденный зал убирается два раза в день: после приема пищи (завтрака, обеда). Столы промываются после каждого приема пищи кухонным работником с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится еженедельно по пятницам.

3. Обеспеченность пищеблока посудой, её состояние:

пищеблок обеспечен достаточным количеством посуды и столовых приборов. Состояние столовой посуды хорошее, тарелки и стаканы без сколов. Правила хранения чистой посуды и столовых приборов соблюдаются.

4. Соблюдение требований к мытью кухонной посуды (соблюдаются, не соблюдаются, замечания):

соблюдаются. Мытье столовой посуды проводится ручным способом. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве: моющее средство «Прогресс» для мытья посуды, дезинфицирующее средство «Дезитабс» в таблетках, чистящее средство «Пемоксоль-М» (для мытья и чистки посудомоечных ванн). Имеются инструкции для мытья посуды, пищевого оборудования, кухонного инвентаря, для замачивания ветоши.

5. Качество блюд на завтрак: каша из крупы «Геркулес» вязкая, густая, сладкая, теплая. Кофейный напиток с молоком сладкий, теплый, бутерброд с сыром хорошего качества, яблоко крупное, сладкое, хорошего качества.

Контрольное взвешивание блюда «Каша из крупы «Геркулес» вязкая», «Бутерброд с сыром», «Фрукты свежие (яблоко)»

Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет		от 7-11 лет	
Каша из крупы «Геркулес» вязкая	180 г		180 г	
Бутерброд с сыром	40 г		40 г	
Яблоко	100 г		100 г	

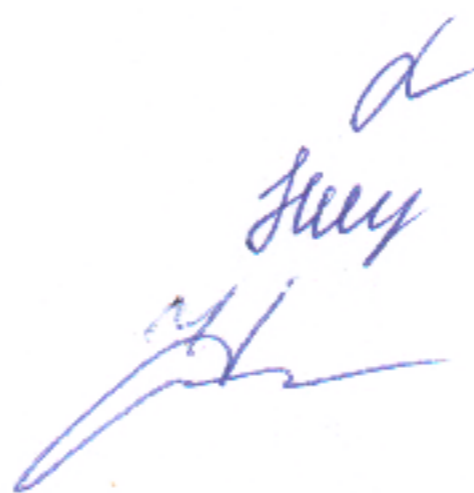
- Выводы: фактическое питание обучающихся соответствует ежедневному и примерному (циклическому) меню.

- Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Посудой, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены полностью.

- Качество блюд «Каша из крупы «Геркулес» вязкая, «Кофейный напиток с молоком», «Бутерброд с сыром», «Яблоко» соответствует требованиям качества блюда.
- Расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет.

Подписи лиц,
проводивших проверку:



Побяржина М.А.
Ничаевская К.В.
Руднева Н.Ю.

С актом проверки ознакомлена:



Савельева З.А.

16.09.2024 г.