

Акт

проверки соблюдения требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте и обучающимися перед приемом пищи в учебном корпусе № 3,4

В соответствии с планом работы Совета по питанию, производственного контроля МБОУ ЦО № 5 на 2024-2025 учебный год 30.09.2024 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 *Захаровой О.В.*

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

Цель проверки:

- соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте;
- соблюдение обучающимися личной гигиены перед приемом пищи;
- наличие мыла, бумажных полотенец, дезинфицирующих средств в местах мытья рук;
- качество питания. Контрольное взвешивание блюд на обед для обучающихся 1-4 классов.

В ходе проверки было установлено:

1. Соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте:

- Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие заболеваний: *проведен, результаты осмотра занесены в «Журнал 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 запаса спецодежды, одноразовых перчаток, медицинских масок, дезинфицирующих средств: *имеется.*

2. Соблюдение требований личной гигиены обучающимися перед приемом пищи:

- Наличие раковин для мытья рук перед входом в столовую: *перед входом в столовую имеются раковины с холодной и горячей водой для мытья рук.*
- Наличие мыла, бумажных полотенец, дезсредств для рук: *имеется жидкое мыло, бумажные полотенца, дезинфицирующие средства для обработки рук.*
- Осуществление контроля за соблюдением обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи: *перед каждым приемом пищи (завтрак, обед, полдник) школьники моют руки. Контроль за соблюдением обучающимися требований личной гигиены осуществляют учителя начальных классов, воспитатели ГПД, учителя, ведущие уроки в классах перед переменой, установленной для приема пищи пятиклассников.*

3. Качество блюд на обед: *помидор хорошего качества, рассольник «Ленинградский» на м/б теплый, нормальной консистенции, овощи нарезаны хорошо, не разварены, котлеты рыбные соответствуют требованиям, рис с овощами теплый, не разваренный, компот из плодов и ягод сушеных (курага) сладкий, теплый.*

Контрольное взвешивание блюд «Овощи натуральные (помидор)», «Рассольник «Ленинградский» на м/б», «Котлеты рыбные», «Рис с овощами».

Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет		от 7-11 лет	
Помидор	60 г		60 г	
Рассольник «Ленинградский» на м/б	200 г		200 г	
Котлеты рыбные	100 г		100 г	
Рис с овощами	150 г		150 г	

Выводы: 1. *Работники пищеблока соблюдают требования личной гигиены на рабочем месте.*

2. *Обучающиеся учебного корпуса № 3,4 центра образования соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи в школьной столовой.*

3. Качество блюд «Овощи натуральные (помидор)», «Рассольник «Ленинградский» на м/б», «Котлеты рыбные», «Рис с овощами». соответствует требованиям качества блюда.

Расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет.

Подписи лиц,
проводивших проверку:



Побяржина М.А.
Ничаевская К.В.
Захарова О.В.

С актом проверки ознакомлена:



Савельева З.А.

30.09.2024 г.