

## А К Т

### проверки соблюдения санитарных норм и правил в школьной столовой отделения с. Дубасово

Бракеражной комиссией в составе:

Зам.председателя комиссии: Зеленкова Ю.В., заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Мачигина Н.А. – фельдшер, ответственная за организацию питания

Макарова А.В. -- социальный педагог

Овсянников А.В. – зам. директора по безопасности

Григорьева О.В. – повар

13.05.2024г. была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

В школе осуществляется горячее питание обучающихся 5 раз в день. Утвержден директором школы график дежурства администрации в столовой, график питания учащихся, состав бракеражной комиссии, график периодичности контроля организации питания.

В ходе проверки было выявлено следующее. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

С учетом возраста обучающихся в 14-ти-дневном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, электрополотенцами. Имеются антисептические средства для обработки рук.

Соблюдается питьевой режим: имеется кулер с питьевой водой и достаточное количество одноразовых стаканов.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

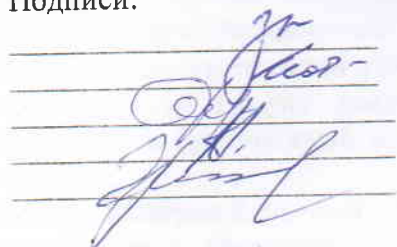
Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В ходе проверки комиссия установила, что при организации питания в школьной столовой санитарные нормы и правила соблюдаются.

Подписи:



Зеленкова Ю.В.

Мачигина Н.А.

Макарова А.В.

Овсянников А.В.

Григорьева О.В.