

**АКТ**  
**проверки организации горячего питания КОГОБУ ШИ ОВЗ**  
**п.Светлополянска Верхнекамского района»**

от 08.10. 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Горшкова Н. В. – зам. директора по ВР,

Члены комиссии:

- 1.Свистун В. С., медицинская сестра;
- 2.Реутова Н. В. , представитель родительской общественности;
- 3.Ефимова Н.Л., представитель родительской общественности.

Цель проверки: проведения общественного контроля, выявление нарушений при организации питания в КОГОБУ ШИ ОВЗ п.Светлополянска Верхнекамского района

Место и время проведения:

КОГОБУ ШИ ОВЗ п.Светлополянска Верхнекамского района  
«9» октября 2024 года.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано горячее питание обучающихся 1-9 классов.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное двухнедельное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой - удовлетворяет требованиям;
- моющие и дезинфицирующие средства - пищеблок обеспечен;
- инструкции - имеются;



- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 105 детей;
- количество посадочных мест –60;
- организация мытья рук – 2 умывальника в обеденном зале, 1 электрополотенце, мыло, диспенсер - имеются;
- питьевой режим – организован ( вода из кулера);
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- дератизация помещений школы - проводилась 13 сентября 2024 г;
- состояние оборудования пищеблока:
- состояние технологического и холодильного оборудования - рабочее;
- пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём - достаточное количество;
- столовая посуда и приборы - достаточное количество;
- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды – промаркировано;
- наличие посудомоечных ванн – имеются;
- наличие термометров в холодильном оборудовании – имеются;
- наличие суточной пробы – имеются (правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам).

#### Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное двухнедельное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на день проверки заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки работников пищеблока в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда;
- моющими и дез.средствами пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;



- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в КОГ ОБУ ШИ ОВЗ п.Светлополянска Верхнекамского района соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам.

Председатель комиссии – Горшкова Н. В. – зам. директора по ВР: Гор

Члены комиссии:

1. Свистун В. С., медицинская сестра: Свистун

2. Ефимова Наталья Леонидовна, представитель родительской общественности:

Ефимова

3. Реутова Людмила Васильевна, представитель родительской общественности:

Реутова