

**Бюджетное общеобразовательное учреждение
Калачинского муниципального района Омской области
«Ковалевская основная общеобразовательная школа»**

Утверждаю
директор _____
08.01.2025г.

Боргер Ю.А.

**Акт
проверки готовности пищеблока БОУ «Ковалевская ООШ»
от 08.01.2025 года**

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

Боргер Ю.А., директор;
Чеховская О.М., учитель;
Аунен М.М., зав. производством,
Волкова М.Н., родитель,

Паульс З.В., рабочая по комплексному обслуживанию
составили настоящий акт о том, что 08.01.2025 года в школьной столовой была проведена проверка организации питания обучающихся.

Цель проверки:

обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Содержание проверки:

- Проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых;
- Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- Осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- Проверка нахождения оборудования в исправном состоянии
- Обеспечение питьевого режима;
- Полнота и своевременность заполнения документации;

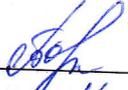
Время проверки: 14:40

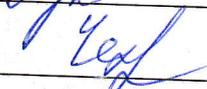
В ходе проверки установлено:

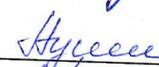
Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона (санитарное состояние). Горячая вода, мыло, сушилки для рук	в наличии
Раздача (санитарное состояние). Раздача чистая, контрольные блюда	в наличии
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	Чисто
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	Факт
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	Факт
Контроль процесса накрывания и приема пищи	
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены.	По графику

Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Факт
Выдача порций одинакового размера.	Факт
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт
Соблюдение рациона питания	
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	Факт
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню.	Факт
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании.	Факт
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	Факт
Объем пищевых отходов после приема пищи	5%
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения.	В наличии
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	В наличии
Обеспечение питьевого режима	
Наличие кипяченой питьевой воды и графика.	Факт
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	Факт
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Факт
Полнота и своевременность заполнения документации	
Гигиенический журнал (сотрудники). Журнал визуального осмотра.	В наличии
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	В наличии
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	В наличии
Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	В наличии
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	В наличии
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	В наличии
График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи). влажная уборка зала (после каждого приема пищи). График уборки производственных помещений.	В наличии
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	В наличии

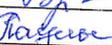
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	В наличии
Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	
Качество поступающих продуктов питания	Соответствует
Условия хранения и сроков реализации поступающих продуктов питания.	Соответствуют
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
Наличие стенда по организации питания (график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.).	В наличии
Наличие книги отзывов и предложений.	В наличии
Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	В наличии
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	Факт
Размещение фактического меню ежедневно.	Факт
Кадровое обеспечение пищеблока	
Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока.	Факт
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	Факт
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года	
Оборудование	Исправно
Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания	Факт
Личная гигиена работников пищеблока	Соблюдается

 / Боргер Ю.А.

 / Чеховская О.М.

 / Аунен М.М.

 / Волкова М.Н.

 / Паульс З.В.