

Акт контроля организации школьного питания

Дата посещения: 5.09.2022

Наименование организации образования: КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия):

Председатель комиссии – директор школы Р.Е. Аманжол

Социальный педагог - К.Б. Митина

Медработник - Ж.Х. Татымтаева

Председатель попечительского совета - Ю.Д. Носикова

Председатель профсоюза – К.С. Устенбеков

Поставщик услуги: ООО "Корпорация "Байтерек"

№, дата санитарно – эпидемиологического заключения на деятельность столовой(пищеблока) 1

Контингент класс – комплектов 19

Количество сотрудников пищеблока: 3

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 15 минут)	<i>соблюдено</i>
1.2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима(смены) обучения	<i>соблюдено</i>
1.3	Ведение необходимой документации (журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал санитарного состояния пищеблока и сотрудников пищеблока, журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока).	<i>ведётся</i>

1.4	Организация питьевого режима обучающихся (посредство установки питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды).	организовано
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется).	соблюдена
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции.	исправно
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения.	оборудовано
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдения их хранения.	имеется
2.5	Наличие персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.	мед. осмотр пройден
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствуют
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок.	имеются
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок.	имеется
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока.	+
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку.	+
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания.	+
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез.режима, хранение дез.средств.	+
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка.	+
2.14	Информационно – просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).	ведётся
3.	Анализ меню в школе.	

3.1	Наличие утвержденного меню на месяц, неделю.	<i>имеется</i>
3.2	Соблюдение требований к составу меню.	<i>соблюдено</i>
3.3	Наличие в меню фруктов и соков.	<i>+</i>
3.4	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного или двух смежных дней.	<i>+</i>
3.5	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню.	<i>соответствует</i>
4	Качество продуктов питания в школе	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция.	<i>—</i>
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания.	<i>—</i>
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания.	<i>—</i>
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, сертификат соответствия).	<i>—</i>
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд.	<i>соблюден</i>
5	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы.	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания.	<i>+</i>
5.2	Сведения об организации питания.	<i>+</i>
5.3	Режим питания обучающихся (график)	<i>+</i>
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания.	<i>+</i>
5.5	Перспективное меню.	<i>+</i>
5.6	Ежедневное меню (фактическое).	<i>+</i>
5.7	Новостная информация (объявления).	<i>+</i>
5.8	Телефон горячей линии отдела образования по организации питания для школьников.	<i>+</i>

6. В результате проверки

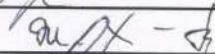
установлено: договора с поставщиками продуктов питания и заключение СЭС имеется. Ежедневное

менно соответствует перспективному. В обеден-
ной зал, пищеблок, подсобное помещение тре-
буется обновить мебель. Комиссией устано-
влено, что приготовленная пища соответст-
вует нормам питания. Еда доброкачественная.
Санитарно-гигиенические требования пищеб-
лока соблюдено

Подписи комиссии:

Алиханов Р.Е. 

Миркина К.Б. 

Таташметова А.Х. 

Чошибеков К.С. 

Косинова Ю.Д. 