

**Акт комиссии по контролю за организацией и качеством питания, санитарного состояния пищеблоков образовательных учреждений, подведомственных управлению образования Невьянского городского округа**

*МБОУ СОШ № 1 Кашинский*

Документы	Наличие/качество
<p>1. Наличие и качество полного пакета документов по организации питания</p>	<p>Наличие/качество</p> <p>Приказ об организации питания (с обязательным пунктом об организации питания детей с ограниченными возможностями развития) или отдельный приказ по обучающимся с ограниченными возможностями развития; <i>№ 203/1-Дом 02.09.2021</i></p> <p>Приказ об организации комиссии по общественному контролю питания; <i>№ 196/1-Дом 20.09.21</i></p> <p>Приказ о создании комиссии по контролю санитарного состояния пищеблоков. <i>№ 196/2-Дом 20.09.21</i></p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии; <i>№ 36-Дом 09.09.2020</i></p> <p>Примерное двухнедельное меню; <i>✓</i></p> <p>Ежедневное меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость; <i>✓</i></p> <p>Технологические карты наготавливаемые блюда; <i>✓</i></p> <p>Индивидуальное меню (при наличии); <i>не передано</i></p> <p>Меню дополнительного питания (при наличии); <i>не передано</i></p> <p>Своевременное размещение ежедневных меню на сайтах образовательных учреждений журнал бракеража готовой пищевой продукции; <i>✓</i></p> <p>журнал здоровья; <i>✓</i></p> <p>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; <i>✓</i></p> <p>журнал учета температурного режима холодильного оборудования; <i>✓</i></p> <p>журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; <i>✓</i></p> <p>положение о бракеражной комиссии; <i>✓</i></p> <p>документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и т.д. <i>✓</i></p>
<p>2. Качество приготовленной пищи</p>	<p>Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд; <i>✓</i></p> <p>Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню; Своевременность приготовления блюд, с учетом сроков реализации; <i>✓</i></p> <p>Отсутствие жалоб, обещающих (выявленных в ходе опроса на момент проверки). <i>✓</i></p>
<p>3. Работа комиссии по контролю санитарного состояния</p>	<p>Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок; <i>✓</i></p> <p>Наличие антисептиков, электрополотенец, бумажных полотенец, мыла; <i>✓</i></p> <p>Чистота в столовой, столов, стульев, наличие бумажных салфеток; <i>✓</i></p> <p>Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку; Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганда здорового образа жизни). <i>✓</i></p> <p>Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока; <i>✓</i></p> <p>Инструкции на пищеблоке в соответствии с СанПиН.</p>



4. Режим работы пищеблоков	В соответствии с положением о питании Управления образования
5. Сроки прохождения гигиенического обучения и вакцинации против инфекционных заболеваний персонала пищеблоков.	исполнено до 24
6. Информационно-просветительская работа	Использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания; <input checked="" type="checkbox"/> Пропаганде здорового образа жизни; <input checked="" type="checkbox"/> На сайте образовательной организации в разделе «Питание» наличие полного пакета документов по организации питания. <input checked="" type="checkbox"/>

Вывод: *Выявленные нарушения устранены. Семьям рекомендовано соблюдать правила профилактики инфекций. Провести беседы с родителями учащихся.*

Члены комиссии:

Шадрина В.Р. *[подпись]*  
 Тагаурова Т.А. *[подпись]*  
 Ельсукова А.В. *[подпись]*  
 Герасимова Е.В. *[подпись]*  
 Зыкина О.М. *[подпись]*  
 Представитель род.общественности

*[подпись]* *[подпись]*  
 Овчинникова А.В.  
 Сердюковская Н.А.