

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 323 Невского района г. Санкт-Петербурга

Акт №6  
по проверке организации питания обучающихся

Акт составлен 23 ноября 2022 году Советом по питанию и представителем родительского контроля.

Время проверки: 13.15

Цель проверки: контроль качества организации питания в школьной столовой

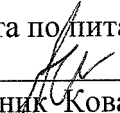

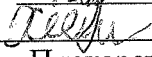
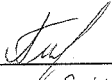
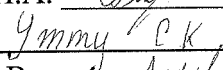
Настоящим актом подтверждаем, что:

| Объект контроля   | Периодичность контроля | Оценка  | Примечание                                     |
|---|------------------------|---|--|
| Инвентарь и оборудование  | 1 раз в год            | Визуальный контроль :   | <i>есть в наличии.</i>                         |
| Наличие нормативно - технической и технологической документации                                     | 1 раз в 6 месяцев      | Сборники рецептур, технологический и калькуляционные карты. ГОСТы   | <i>есть в наличии</i>                          |
| Рацион питания  | 1 раз в 12 дней        | Примерное меню, ассортиментный перечень   | <i>есть в наличии</i>                          |
| Санитарно-эпидемический режим   | 1 раз в неделю         | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.<br>Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.<br>График генеральных уборок помещений: | <i>есть в наличии</i>                          |
| Контроль достаточности тепловой обработки блюд  | Каждая партия          | Журнал бракеража готовой продукции:   | <i>- ведется ежедневно</i>                     |
| Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно              | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение:  | <i>- есть в наличии<br/>- контроль ведется</i> |
| Помещения для хранения продуктов, соблюдение температурного режима и относительной влажности        | Ежедневно              | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности   | <i>- есть в наличии<br/>контроль ведется</i>   |

|   |           |   |  |
|---|-----------|---|--|
| Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)           | Ежедневно | Журнал температурного режима:   | - есть в наличии контроль ведется      |
| Условия труда. Производственная среда пищеблоков                      | Ежедневно | Визуальный контроль:  | соблюдается                            |
| Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них | Ежедневно | Визуальный контроль:<br>- соблюдение порядка и правил эксплуатации  |  |
| Сотрудники пищеблоков   | Ежедневно | Медицинские книжки сотрудников.<br>Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.  | - есть в наличии<br>- ведется контроль |
| Контингент питающихся детей   | Ежедневно | 1. Приказ об организации питания обучающихся.<br>2. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.<br>3. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи . | документы в наличии                    |
| Режим питания   | Ежедневно | График приема пищи  | соблюдается                            |
| Гигиена приема пищи   | Ежедневно | Контроль работниками столовой, классными руководителями Правила и нормы   | ведется соблюдаются.                   |

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы школы признана отличной.

Члены Совета по питанию:

1. Председатель Совета по питанию зам. директора по АХР  
Голосков А.Л. 
2. Медицинский работник Ковалева Ю.Н. 
3. Зам. директора по УВР Хечоян К.Э. 
4. Ответственный за организацию питания Пискарева Н.А. 
5. Представитель родительского контроля Утту С.К. 
6. Представитель родительского контроля Васильева С.В. 