


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

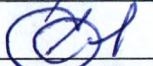
Документы	Наличие/качество
<p>1. Наличие и качество полного пакета документов по организации питания</p>	<p>Приказ об организации питания (с обязательным пунктом об организации питания детей с ограниченными возможностями развития) или отдельный приказ по обучающимся с ограниченными возможностями развития; <i>215-ор от 24.01.24</i></p> <p>Приказ об организации комиссии по общественному контролю питания; <i>236-ор 02.09.24.</i></p> <p>Приказ о создании комиссии по контролю санитарного состояния пищеблоков. <i>117-ор 19.04.2024</i></p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии; <i>226-ор 02.09.24.</i></p> <p>Примерное двухнедельное меню; ✓</p> <p>Ежедневное меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость; ✓</p> <p>Технологические карты наготавливаемые блюда; ✓</p> <p>Индивидуальное меню (при наличии); —</p> <p>Меню дополнительного питания (при наличии); —</p> <p>Своевременное размещение ежедневных меню на сайтах образовательных учреждений журнал бракеража готовой пищевой продукции; ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал здоровья; ✓ - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; — - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ✓ - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; ✓ - положение о бракеражной комиссии; ✓ - документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и т.д. ✓
<p>2. Качество приготовленной пищи</p>	<p>Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд; <i>соблюд. (65°С, макс 4°С)</i></p> <p>Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню; Своевременность приготовления блюд, с учетом сроков реализации; ✓</p> <p>Отсутствие жалоб, обещающихся (выявленных в ходе опроса на момент проверки). <i>нет</i></p>
<p>3. Работа комиссии по контролю санитарного состояния</p>	<p>Наличие и использование кожных антисептиков (<u>локтевых дозаторов</u>) при входе на пищеблок; ✓</p> <p>Наличие <u>антисептиков</u>, <u>электрополотенец</u>, бумажных полотенец, мыла; ✓</p> <p>Чистота в столовой, столов, стульев, <u>наличие бумажных салфеток</u>; ✓</p> <p><u>Наличие и соблюдение графика уборки</u>, включая генеральную уборку; Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).</p> <p>Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;</p> <p>Инструкции на пищеблоке в соответствии с СанПиН. ✓</p>

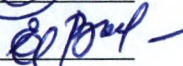
4.Режим работы пищеблоков	В соответствии с положением о питании Управления образования —
5.Сроки прохождения гигиенического обучения и вакцинации против инфекционных заболеваний персонала пищеблоков.	
6. Информационно-просветительская работа	Использование на стенах столовой информации, посвященной правилам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


Вывод: В ходе проверки замечаний не выявлено. Санитарное состояние столовой без замечаний. Подаваемые блюда в соответствии с меню выдают меню и температурным режимом.

Члены комиссии:

Богданова С.Г. 

Ельсукова А.В. 

Герасимова Е.В. 

Представитель род.общественности 

Зыкина О.М. 