

**Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Владивостокская специальная (коррекционная) начальная школа–детский сад IV вида»
(КГБОУ Владивостокская КШ IV вида)**

690092 Приморский край, г. Владивосток, ул. Волкова, д.3а
тел. 8(423) 228-78-20; 8(423) 225-86-61. E-mail: shkola-sadN3@yandex.ru
ИНН/КПП 2537041510/253701001 ОГРН 1022501804995

**АКТ
проверки готовности пищеблока**

От 10 января 2025г.

г. Владивосток

№ 1

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

Никифорова Е.Б., директор;
Фрайфельд Л.А., заведующий хозяйством;
Курашевская Т.В., повар,
Адушева П.Л., родитель,
Кривоносова И.Д., медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 10.01.2025 года в пищеблоке учреждения 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 пищеблока и мест приема пищи обучающимися;
- 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 учреждение;
- 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;

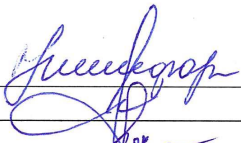
Время проверки: 14:40

В ходе проверки установлено:

Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона (санитарное состояние). Горячая вода, мыло, сушилки для рук	Имеется
Раздача (санитарное состояние). Раздача чистая, контрольные блюда	Чисто
Места приема пищи в кабинетах/групповых (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	Чисто, эстетика соблюдена
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	По графику

Накрывание сотрудниками 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 помещения	Факт
Соблюдение рациона питания	
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, Вывешено на пищеблоке.	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 писании продуктов и блюд, запрещенных в детском писании.	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 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 помещений (после каждого приема пищи), влажная уборка (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 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).	Соответствует
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

 Никифорова Е.Б.,
 Фрайфельд Л.А.;
 Курашевская Т.В.,
 Адушева П.Л.,
 Кривоносова И.Д..