

АКТ

по результатам контроля готовности и создания условий для организации питания обучающихся МКОУ Прогимназия №2 г.п. Терек к новому 2022-2023 учебному году

от 29.09.2022г.

Комиссией в составе: Нефляшевой В.А., председатель, Тутовой Л.А., ответственная за организацию питания, Гяургиевой А.К., медсестра, Ашхотовой А.Р., представитель родительской общественности, Хамбазаровой А.А., представитель родительской общественности, Ханиевой И.Э., представитель родительской общественности, проведена проверка по вопросу: готовность и создание условий для организации питания обучающихся МКОУ Прогимназия №2 г.п. Терек к новому 2022-2023 учебному году.

В ходе плановых контрольных мероприятий по подготовке к новому учебному году, с целью организации качественного питания обучающихся проверено состояние пищеблока и складских помещений.


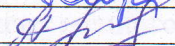
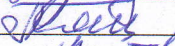
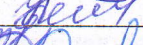

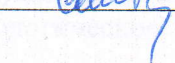
В ходе проверки установлено следующее:

- на пищеблоке проведен текущий ремонт. Состояние пищеблока удовлетворительное. Имеется необходимое технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;
- пищеблок оборудован системой вентиляции;
- в помещении пищеблока в соответствии с графиком проводится уборка: ежедневно мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка осветительной арматуры, очистка стекол от пыли; ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря;
- пищевые продукты поступают в прогимназию с подтверждающими их происхождение, качество, безопасность документами. С поставщиками продуктов заключены соответствующие договоры;
- качество продуктов проверяет комиссия по бракеражу сырой продукции с соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продукции с соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продуктов несет кладовщик. Не допускаются к приему продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи;
- в холодильниках имеются термометры. На складе размещен гигрометр. Все оборудование проверено;
- при приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных досок и ножей;
- имеются все необходимые документы, в том числе журналы бракеража сырой и готовой продукции, технологические карты, инструкции, памятки и т.д.;
- работники прошли медосмотр. Санитарный минимум будет пройден в соответствии с графиком.

Рекомендация:

1. Продолжить работу по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания в прогимназии.
2. Завхозу составить перечень оборудования, посуды, СИЗ, требующих замены, разработать перспективный план поэтапного приобретения.

Члены комиссии:

	Нефляшева В.А.
	Тугова Л.А.
	Гяургиева А.К.
	Ашхотова А.Р.
	Хамбазарова А.А.
	Ханиева И.Э.