

1. Her t-pe bearing. narrow.
2. Defygob's under ca numpidone see her.

4.Режим работы пищеблоков	В соответствии с положением о питании Управления образования ✓
5.Сроки прохождения гигиенического обучения и вакцинации против инфекционных заболеваний персонала пищеблоков.	Октябрь 2024
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 пищеблока МАОУ СОШ № 6 г. Кевьяк замечаний не выявлено

Члены комиссии:

Шадрина В.Р.

*В. Шадрина*

Татаурова Т.А.

*Т.А. Татаурова*

Ельсукова А.В.

*А.В. Ельсукова*

Герасимова Е.В.

*Е.В. Герасимова*

Представитель род.общественности

*Ирина Миронова О.В.*

Зыкина О.М.

*О.М. Зыкина*

директор школы *Ирина Николаевна* (Библиотека Ирина Николаевна)

**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>№ 172 - Пр от 30.08.24</i></p> <p>Приказ об организации комиссии по общественному контролю питания; <i>№ 172 - Пр от 30.08.24</i></p> <p>Приказ о создании комиссии по контролю санитарного состояния пищеблоков. <i>№ 172 - Пр от 30.08.24</i></p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии; <i>№ 172 - Пр от 30.08.24</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"> <li>- журнал здоровья; ✓</li> <li>- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; ✓</li> <li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ✓</li> <li>- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; ✓</li> <li>- положение о бракеражной комиссии; ✓</li> <li>- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и т.д.)</li> </ul>
<p>2. Качество приготовленной пищи</p>	<p>Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд;</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).</p>
<p>3. Работа комиссии по контролю санитарного состояния</p>	<p>Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок;</p> <p>Наличие антисептиков, электрополотенец, бумажных полотенец, мыла;</p> <p>Чистота в столовой, столов, стульев, наличие бумажных салфеток;</p> <p>Наличие и соблюдение графика уборки, 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>