

АКТ
проверки школьной столовой

28 сентября 2023 г

Комиссия в составе

Ответственный по питанию

Вайнгольц Н.А

Члены комиссии

Бурьянова Н.А. – социальный педагог (секретарь)

Сотникова С,А. - медсестра

Харская Я.Н. – учитель иностранного языка

Родители

Санина Наталья Сергеевна

Опанасенко Ася Вячеславовна

Мартюшова Светлана Вячеславовна

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно - отчетная документация(наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, журнал Здоровья, журнал температурного режима и влажности, журнал пищевых отходов, ведомость контроля за рациональным питанием, журнал температурного режима в холодильном оборудовании, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - **соответствует;**
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов – **соблюдаются;**
- помещения для хранения продуктов **соответствуют** норме;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - холодильное оборудование и морозильные камеры в **рабочем** состоянии;
 - наличие спецодеждыи - **имеется;**
 - наличие дезинфицирующих средств –**в достаточном количестве;**
 - инструкции обработки инвентаря, тары столовой посуды- **имеются;**

Обед

% охвата обучающихся питание- **81%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия - **имеется**
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)- **сертификаты качества в наличии**
- учетно - отчетная документация (наличие и ведение):
- бракеражный, журнал готовой продукции. **ведется в соответствии с требованиями;**
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов **ведется;**
- журнал витаминизации готовых блюд **ведется;**
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования **ведется**
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования **ведется;**
- журнал Здоровья **ведется,**
- журнал температурного режима и влажности **ведется**
- журнал пищевых отходов **ведется,**
- ведомость контроля за рациональным питанием **ведется**
- журнал температурного режима в холодильном оборудовании-**имеется**
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором- **имеется;**
- сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты- **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

Порция соответствует норме выхода готовой продукции

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствуют** нормативам.


Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствует** требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного Сотниковой С.А.

 Н.А. Бурьянова

 Н.А. Вайнгольц

С.А. Сотникова

Харская Я.Н

 Санина Наталья Сергеевна

Опанасенко Ася Вячеславовна

Мартюшова Светлана Вячеславовна

