

Директор МБОУ «Кольцовская средняя школа»



УТВЕРЖДАЮ

М.В. Фадеева

АКТ

проверки общественной комиссией школьной столовой

от 04.09.2023 г.

Комиссия назначенная приказом № 189 от 01.09.2023г в составе:

Председателя Председателя Мамбетова Ж.М. зам.директора по ДО;

Косий А.Ю. Сотрудник ДОУ кастелянша

Сабинина Е.В., председатель родительского комитета

составили настоящий акт о том, что комиссия провела проверку пищеблока на выполнение следующих требований:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц.
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работником столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина 2.3/2.4.3590-20;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; имеются сведения о

дате поступления продуктов и сроках их реализации, в цехе сыпучих продуктов установлен кондиционер для регулирования нужной температуры воздуха;

-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;

-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц. Работа повара выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Имеется примерное 10 –дневное (утвержденное) меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, хлебобулочные изделия, овощи ;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов; (акт 04.09.23г)

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готовых изделий. Обед. 04.09.2023г

Икра морковная – «отлично»

Борщ вегетарианский со сметаной – «отлично»

Печень по строгановски- «хорошо».

Каша пшеничная вязкая – «отлично»

Компот фруктово- ягодный «отлично»

Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено.

Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Председатель комиссии

Ж.М. Мамбетова

Члены комиссии

А.Ю.Косий

Е.В. Сабина