



Утверждаю МБОУ
«Кольцовская средняя школа»
Директор школы
М.В. Фадеева

АКТ

проверки комиссией родительского контроля пищеблока

СП «Капитошка» от 05.10.2023 г.

Комиссия назначенная приказом №203- о/д от 01.09.2023г в составе:

Председателя Мамбетовой Ж.М. заместителя. директора по ДО

Члены комиссии : Косий А.Ю.

Представитель родительского комитета: Сабина Е.В.,

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

- 1.Оборудование пищеблока их санитарное состояние;
- 2.Наличие кухонного и столового оборудования;
- 3.Наличие столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- 4.Санитарное состояние складских помещений, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- 5.Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- 6.Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц.
- 7.Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- 8.Рацион питания воспитанников (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);
- 9.Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- 10.Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- 11.Бракераж готовой продукции;
- 12.Наличие и хранение суточных проб;
- 13.Наличие и ведение журналов учетной документации;
- 14.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 15.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 складских помещений и цехов 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;

Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;
-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц. Работа поваров выполняется в соответствии с инструкциями;
Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

Имеется примерное 10 —дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено заместителем директора по ДО и вывешено на стенде детского сада, меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, хлебобулочные изделия, овощи, субпродукты ;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;

Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

Поварами 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 на пищеблоке 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:

Член комиссии:.

Председатель родительского комитета:

 Ж.М.Мамбетова

А.Ю.Косий

 Е.В., Сабинина