

Акт № 7

Проверки школьной столовой

МБОУ « Санномыская СОШ»

от 16.03.2022

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: И. А. Мартынова – заместитель директора по ВР

Члены комиссии: Н.В. Краснопеева – социальный педагог

А. Н. Васильева – представитель родительского контроля
с.Санномыск

Ю.М.Иванова – представитель родительского контроля
с.Санномыск

составили настоящий акт в том, что 16 марта 2022 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-20 час. (перемена после 2 урока)

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).
- 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 сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

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 спецодежды- **да**;
- наличие дезинфицирующих средств - **в достаточном количестве**;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- **имеются** .
- документация поставщика на право поставок продовольствия- **имеется**;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат) - **сертификаты качества в наличии**;
 - учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции)- **ведется в соответствии с требованиями**;
 - журнал витаминизации готовых блюд- **ведется** ;
 - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания- **ведется** ;
 - журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования- **ведется**;
 - примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором- **имеется**;
- Подбор суточной пробы, условия её хранения - **хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.**
- Витаминизация третьих блюд - **проводится.**
- Имеется в достаточном количестве аскорбиновая кислота, сертификат качества на аскорбиновую кислоту – **имеется.**


Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии:  И.А. Мартынова

Члены комиссии:  Н.В. Красноперова

 А.Н. Васильева

 Ю.М. Иванова

С актом ознакомлены: повар  / С.А. Дриевская/

помощник повара  / Н.В. Соболева/

посудница  / В.Н. Борисова/