

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1
с углубленным изучением отдельных предметов имени Б.С. Суворова»
ИНН/КПП 6606011530/660601001 ОКПО 47682627 ОГРН 1026600731365
624091, Свердловская область, г. Верхняя Пышма, ул. Красноармейская, д.6
тел. (34368) 53181, факс (34368) 53185
E-mail: Shc1-vp@yandex.ru
ИНН 6606011530

Акт № 1 проверки пищеблока и столовой МАОУ «СОШ № 1»

от 16 сентября 2016 года.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мельникова В.В. – директор СОШ № 1

Члены комиссии:

Пахалков И.Э. – заместитель директора по ПВ

Сулейманова Н.В. – бухгалтер

Иванова Н.М. – член родительского комитета школы

Шакирова О.В. – член родительского комитета школы

Галимова О.Н. – член родительского комитета школы

провела проверку условий работы школьного пищеблока и столовой по следующим вопросам:

- соответствие рационов питания согласно утвержденному меню;
- целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- качество готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организация приема пищи обучающимися;
- соблюдение графика работы столовой;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
- состояние производственной среды и условий труда;
- состояние помещений пищеблока;
- наличие, использование, условия хранения моющих средств;
- выполнение санитарно – производственных мероприятий;
- выполнение санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;

В результате проверки установлено:

- горячее питание организовано для всех возрастных групп учащихся;

- документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения: **имеются;**

- сроки реализации поступившей продукции: **имеются;**
- доброкачественность поступившей продукции: **соответствует нормам;**
- Сопроводительная документация **в наличии;**
- Наличие меню: **4-х недельное меню в наличии;**
- наличие технологических карт согласно меню: **имеется;**
- во время питания детей в столовой присутствуют дежурный администратор, классные руководители, контролирующие прием пищи обучающимися;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при посещении столовой возложен на классных руководителей;
- соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Перед приемом пищи все обучающиеся моют руки, пользуясь бумажными и воздушным полотенцами.
- раковины для мытья рук обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами;
- столы в зале обрабатываются деохлором;

Во время обеда были взвешены 3 контрольные порции:

Рассольник «Ленинградский» со сметаной со свининой – масса 200/21/25 грамм.

Макаронные отварные с сыром – масса 150 грамм

Котлета рыбная любительская – масса 65 грамм

Картофельное пюре – масса 150 грамм

Компот из сухофруктов - масса 200 грамм.

Хлеб пшеничный – масса 30 грамм

Хлеб чусовской – масса 30 грамм

Масса соответствует норме выхода готовой продукции по меню.

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Был осуществлен подбор суточной пробы и проверены условия ее хранения.

Результат проверки - соответствие требованиям.

Сразу после проверки установлено:

- помещения для хранения продуктов **соответствует норме.**
 - холодильное оборудование и морозильные камеры **в рабочем состоянии.**
 - работники столовой **соблюдают правила личной гигиены.**
 - у работников пищеблока **имеются медицинские книжки.**
 - **в наличии** мыло, полотенца, туалетная бумага, исправны сантехника и туалеты, в наличии санитарная спецодежда, медицинские аптечки экстренной помощи.
 - все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы, в промаркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты.
- Нарушений товарного соседства не выявлено.
- условия хранения контролируются с помощью термометров.
 - овощные салаты и блюда готовятся непосредственно перед реализацией.
 - заправка салатов производится непосредственно перед раздачей.
 - холодильники исправны, температура устанавливается в соответствии с требованиями нормативной документации для хранения различных наименований продовольственных товаров.

На пищеблоке осуществляется обработка столовой посуды. Параметры температуры воды в моечных ваннах и посудомоечной машине соответствует норме. Моечные ванны промаркированы. Дезинфицирующие средства **в наличии**.

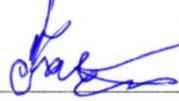
Инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды **имеется**.
Инструкция использования и хранения дезинфицирующих средств **имеется**.

Подписи членов комиссии:

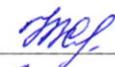
Мельникова В.В.



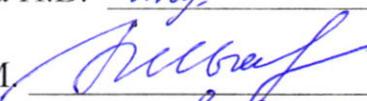
Пахалков И.Э.



Сулейманова Н.В.



Иванова Н.М.



Шакирова О.В.



Галимова О.Н.

