

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

от 14 февраля 2019 года.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мандрыгина Л.И. – директор МАОУ «СОШ № 1»

Члены комиссии:

Пахалков И.Э. – заместитель директора по ПВ

Лоскутова М.В. – бухгалтер

Рукавишникова Я.В. – член родительского комитета школы

Шакирова О.В. – член родительского комитета школы

Дорош М.П. – 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:

- Щи со сметаной с мясом – масса 250/15/15 грамм
- Тефтеля из говядины с рисом – масса 70 грамм
- Рис припущенный с овощами – масса 150 грамм
- Компот из кураги - масса 200 грамм.
- Хлеб крестьянский – масса 25 грамм
- Хлеб дарницкий – масса 25 грамм
- Яблоко – 1/108 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, антисептик, 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**.

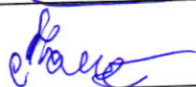
Инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды **имеется**. Инструкция использования и хранения дезинфицирующих средств **имеется**.

Подписи членов комиссии:

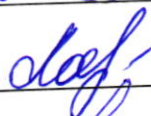
Мандрыгина Л.И.



Пахалков И.Э



Лоскутова М.В.



Рукавишникова Я.В.



Шакирова О.В.



Дорош М.П.

