

Акт № 4

Проверки школьной столовой

МОУ Марковская ООШ от 11.12.2020.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Е.В.Сергеева - директор школы

Члены комиссии: О.Н.Новоселова – заместитель директора по дошкольному образованию

Е.В.Смолина – учитель русского языка

В.В.Власова – член родительского совета школы

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).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- 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 учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

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/не соответствуют** норме.....
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в **рабочем/ не рабочем** состоянии..... **да.....**; наличие спецодежды..... **да.....**; наличие дезинфицирующих средств **-в достаточном количестве;**
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- **имеются .**
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день : **жаркое из говядины-26.33, тефтели мясные-15.01, картофельное пюре-3.65, суп с сайрой – 9.79, кисель витаминный -5.75 , каша рисовая -8.06.**
- % охвата обучающихся питанием..... **80%.....**
- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется...**

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)...**сертификаты качества в наличии**.....
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции)...**ведется в соответствии с требованиями**
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов..... **ведется**
- журнал витаминизации готовых блюд..... **ведется**
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания..... **ведется** ;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания..... **ведется**
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования.....
ведется
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором.....**имеется**;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты)..... **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

1 порция – жаркое из говядины, масса 530 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 75/250.;

2 порция суп с сайрой , масса...530 гр, соответствие норме выхода готовой продукции...250гр.;

3 порция кисель витаминный масса.....200 гр...соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.....

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствуют/не соответствуют** нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие/ несоответствие** требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.....

Предложения.

1 Обновить маркировку кухонной посуды.....

2 Купить новую посуду для

готовки.....
.....

3...Купить новую посуду для

маркировки.....
.....

Председатель комиссии: Е.В. Сергеева

Члены комиссии: О.Н. Новоселова

Е.В. Сергеева

В.В.Власова