

Акт проверки работы школьной столовой

МБОУ «Петропавловская СОШ»

Мы, нижеподписавшиеся, 15.01.2021 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (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);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- 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;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, достаточно холодильного оборудования в складском помещении;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям:

• продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется ведомость выдачи моющих и дезинфицирующих средств;

-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами, сметаной.

Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа;

- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

-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;

- Поваром 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;

-Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, косынки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности; имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Дата проведения: 15.01.2021 г.

Проверку школьной столовой на основании приказа №130/1 от 14.01.2021г по МБОУ «Петропавловская СОШ» провели:

Председатель комиссии: Укашкин Калинина Н.В.

Член комиссии Мау (Хакшина В.М.)

<u>А</u>	/ Геревоцуикова Т.А. /
<u>Ш</u>	/ Шилова М.В. /
<u>Д</u>	/ Дурнишлова Н.В. /
<u>В</u>	Шакеров
<u>А</u>	/ Кемелбаева М.А. /