

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 72
А.Е.Тетерин
« 25 » 20 23 г.

Акт проверки работы школьной столовой
МАОУ СОШ №72

Мы, нижеподписавшиеся, 26.01.2023 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, табуретами), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, 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 СанПин;

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;

- 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 журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;

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

Работа поваров, мойщиков посуды и кухонного 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 – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено (по мнению комиссии). Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Фельдшером школы 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 СанПин;

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

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

Дата проведения: 26.01.2023г.

Проверку школьной столовой на основании приказа № 58/ОД от 29.08.2022г. «Об организации работы школы» по МАОУ СОШ №72 провели:

Председатель комиссии, замдиректора по ВР И.В. Шабунина Шабунина И.В.

Член комиссии, председатель ПК Н.А. Шолухова Шолухова Н.А.

Члены общешкольного родительского комитета И.В. Кузнецова Кузнецова И.В.
А.В. Шатаков Шатаков А.В.
И.А. Меньшиков Меньшиков И.А.
С.С. Шайхутдинова Шайхутдинова С.С.