

Акт

проверки школьной столовой

от 07.02.2023 года.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сафрошкина Е.И.-председатель ПК.

Члены комиссии: Усова Л.Е. – социальный педагог, Кузнецова Т.В. – председатель общешкольного родительского комитета, Маслова Ю.А.– член общешкольного родительского комитета

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 здоровья сотрудников, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует норме
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов - условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов

соблюдаются;

- помещения для хранения продуктов соответствуют норме;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии;
- наличие дезинфицирующих средств – в достаточном количестве;
- инструктажи режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются .
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: салат из свежей капусты 3-72, рыба припущенная 22-11, картофельное пюре 15-94, рассольник Ленинградский 12-06, чай с сахаром 2-31, хлеб домашний 3-86 .
- % 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 здоровья сотрудников - ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - ведется;
- примерное 10-дневное меню - имеется;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Салат из свежей капусты 30гр

Чай с сахаром 200/15

Рассольник ленинградский 250мл

Хлеб пшеничный "Домашний" 60гр

Рыба припущенная 100гр


Картофельное пюре 150гр

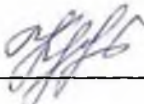
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

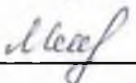
Суточная проба храниться в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

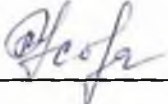
Предложения:

1. Обновить маркировку кухонной посуды.

Председатель комиссии  Сафрошкина Е.И.

Члены комиссии  Кузнецова Т.В.

 Маслова Ю.А.

 Усова Л.Е.