

Акт проверки работы школьной столовой

МКОУ Верхнедобринской СШ

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:

Председатель комиссии: Ларина Н.Ю. -представитель родительской общественности

Члены комиссии:

Дмитриева А.В. - родительский контроль

Раут Е.Н.- ответственная за организацию питания

Иванова В.А.- директор школы

16.05.24 провели проверку работы школьной столовой по плану и составили настоящий акт о том, что был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой.

Время проверки: 11:40

Классы: 5-11

План проверки:

- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- 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;
- 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);
- Оценка удельного веса несъеденной пищи (взвешивание остатков пищи)

В ходе проверки выявлено:

№п/п	Основные показатели	Да/нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В)нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для	да	

	ознакомления родителей и детей месте?		
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да	
5	В меню отсутствуют запрещающие блюда и продукты? А) да, по всем дням Б) нет	да	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да	
7	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
11	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
12	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	да	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	

- 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, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;
- Столовая посуда хранится на специальных стеллажах-сушилках. Количество посуды соответствует требованиям СанПина 2.4.5.2409-08;
- 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, мытью пакетов с соками, сметаной. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки посуды 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 птицу, молочные продукты, фрукты, каши, хлебобулочные изделия, овощи;
- 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 – умеренно соленое. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Произведен отбор остатков несъеденной пищи и подсчитан их удельный вес. После завтрака минимальный остаток - 10 %, максимальный - 18%. Среднее значение – 14 %. После обеда минимальный остаток пищи - 5 %, максимальный – 15 %, среднее значение -10 %.
- 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

Замечания: _____

Предложения: Разнообразить меню в течение года

Благодарности: _____

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

<u>Дур</u>	« 16 » 05	2024 г.
<u>Безме</u>	« 16 » 05	2024 г.
<u>Димф</u>	« 16 » 05	2024 г.
<u>Ларина</u>	« 16 » 05	2024 г.
_____	« »	202 г.

С актом ознакомлена: Повар Филинова Т.А.

Филинова
« 16 » 05 2024 г.