

АКТ № 1
проверки школьной столовой МБОУ «Школа № 26»

от 06.09.2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Зиновьева Е.В. – директор школы;

Члены комиссии:

Гурова Е.С. – секретарь комиссии,

Гребенюк Л.О. – заместитель директора по ВР,

Соловская Е.В. – заместитель директора по УВР,

Беликова И.В. – представитель родительской общественности.

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Итоги проверки:

1. В соответствии п.5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой МБОУ «Школа № 26» уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают при температуре не ниже 45С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
2. В соответствии п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой МБОУ «Школа № 26» прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе, имеются сертификаты соответствия мясной и молочной продукции.
3. В соответствии п.13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой МБОУ «Школа № 26» персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника.
4. В соответствии п.13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой МБОУ «Школа № 26» снимают ювелирные изделия.
5. В соответствии п.13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 в гардеробной личные вещи хранятся отдельно от санитарной одежды.
6. В соответствии п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой МБОУ «Школа № 26» с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. В соответствии п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 посуда для отбора суточных проб промаркирована.

8. Имеется примерное двухнедельное цикличное меню с весом блюда; меню на каждый день заверено и вывешено в обеденном зале.
9. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов.
10. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам.
11. Ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу, документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы и предложения комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «Школа № 26» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии _____ Зиновьева Е.В.

Члены комиссии:

Гурова Е.С. – ответственный по питанию _____

Гребенюк Л.О. – заместитель директора по ВР _____

Соловская Е.В. – заместитель директора по УВР _____

Беликова И.В. – представитель родительской общественности Беликова