

**АКТ 8**  
**проверки школьной столовой МБОУ «Школа № 26»**

от 16.04.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Зиновьева ЕВ. — директор школы;

Члены комиссии:

Гурова ЕС. — секретарь комиссии,

Гребенюк Л.О. — заместитель директора по ВР,

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 24.5.2409-08.

Итого 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 теплой водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.
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.
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» работники снимают ювелирные изделия.
5. В соответствии п. 13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 в гардеробе 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.
7. Производство блюд из меню и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами приготовления блюд.

8. Имеется примерное двухнедельное цикличное меню с весом блюда; меню на каждый день заверено и вывешено в обеденном зале. Имеется меню свободного выбора. Имеется диетическое меню. Имеются ценники для буфетной продукции.
9. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно.
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, консистенция и внешний вид блюд соответствуют утвержденной рецептуре.

Выводы и предложения комиссии:

Устранить замечания в организации горячего питания в МБОУ «Школа № 26»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Зиновьева Е.В.

Члены комиссии:

Гурова Е.С. – секретарь комиссии \_\_\_\_\_

Гребенюк Л.О. – заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_

