

АКТ № 5
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 12.02.2024 года

Комиссия в составе:

Хомякова Т.В., директор

Мещанинова В.С., соцпедагог

Дмитриева Т.И., родитель

составили настоящий акт в том, что 12 февраля 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Проверка организации питания школьников

Время проверки: 15 мин. (10.45-11.00)

Контроль качества питания

Предмет контроля	Пояснения	Замечания, предложения
Хранение продуктов	<ul style="list-style-type: none">- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи;их санитарное состояние – надлежащие;- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям; имеются средства измерения температуры холодильного оборудования; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;	Соответствует
Ведение журналов учета	<ul style="list-style-type: none">- технологические карты приготовления блюд;- журнал бракеража;- медицинские книжки работников	Замечаний нет

	пищеблока; - документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания; - иные документы, касающиеся вопроса проверки.	
--	---	--

Выводы:


- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- медицинские книжки повара и кухарочного в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки, перчатки, периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно;;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на скоропортящиеся продукты;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Регель С.А.

 Хомякова Т.В.

 Мещанинова В.С.

 Дмитриева Т.И.