

Акт
проверки школьной столовой
МКОУ «Райгородская СШ»

от 10.04.2023 г.

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Малородова О.В.
2. Члены комиссии:
 - педагогические работники и работники школы
 - Павлова В.В.
 - Хрипкова Ю.В.
- родительский комитет:

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):
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- журнал здоровья,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке,
- журнал отбора проб на пищеблоке,
- журнал закладки продуктов на пищеблоке
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором,
- сборники рецептур, технологические карты.

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов – соответствует;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соответствует норме;
- 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 спецодежды соответствует норме;
- наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды имеются;

Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

- Каша манная молочная
- Масло сливочное (порциями)
- Сыр твердых сортов в нарезке
- Ватрушка
- Чай с сахаром
- Батон нарезной

Итого: 82 рубля 25 коп.

- 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):
- журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями;
- журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке, ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется;
- сборники рецептур, технологические карты имеются.

Взвешивание контрольных порций:

1 порция:

- Каша молочная манная – масса 200/250 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 200/250 гр.
- Масло сливочное (порциями)- масса 10 гр.,
- Сыр твердых сортов в нарезке - масса 20 гр.;
- Чай с сахаром - масса 200 гр.;
- Батон нарезной – 60 гр.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

На раздаче представлено меню, контрольные блюда выставлены.

Предложения.

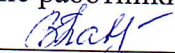
1. Разнообразить буфетную продукцию.

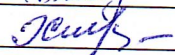
Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Малородова О.В.

- педагогические работники и работники школы

 Павлова В.В.

 Хрипкова Ю.В.

- родительский комитет:  Постоева Н.А.