

**Акт**  
проверки школьной столовой  
МКОУ «Райгородская СШ»

от 25.10.2023 г.

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Малородова О.В.

2. Члены комиссии:

- педагогические работники и работники школы

- Жукова Е.А

- Хрипкова Ю.В.

- родительский комитет: Бунина Ю.В.

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:

- Оладьи с повидлом
  - Сыр твердых сортов в нарезке
  - Батон нарезной
  - Фрукты (яблоко)
  - Чай черный байховый с сахаром
- Итого: 82 рубль 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 рецептов, технологические карты имеются.

Взвешивание контрольных порций:

1 порция:

- Оладьи с повидлом – масса 150/200 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 150/200 гр.
- Сыр твердых сортов в нарезке – 30 гр., соответствие норме выхода готовой продукции.. 30 гр.
- Чай черный байховый с сахаром– 200 гр., соответствие норме выхода готовой продукции.. 200 гр.
- Батон нарезной - 30 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. Увеличить количество дней с приемом белковой пищи, недостаточно мясных блюд.
2. Разнообразить буфетную продукцию.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Малоро Малородова О.В.  
- педагогические работники и работники школы  
Жукова Жукова Е.А.  
Хрипкина Хрипкина Ю.В.  
- родительский комитет: Бунина Бунина Ю.В.