

Акт № 1

Проверки школьной столовой МБОУ СОШ 30г. Новоалтайска
от 21.09.2016.

Комиссия в составе:

Гурьянова Л.П. – ответственная за организацию школьного питания

Ландышева Е.Ю. – медицинский работник

Ходунаева Н.М. – член совета школы

Грибок Н.Е – заместитель директора по УВР

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.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов нарушен, т.к. отсутствие постоянного повара повлияло на процесс приготовления пищи. Готовые блюда привозились из другой школы;
- не соблюдены условия транспортировки продуктов;
- помещения для хранения продуктов соответствуют;
- санитарное состояние соответствует требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
- холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии,
- наличие спецодежды соответствует требованиям САН ПИИ ;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение в наличии;

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции ведется с нарушениями в соответствии с требованиями;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования не ведется;
- примерное 10-дневное меню отсутствует.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия её хранения соответствует.

Предложения.

- 1 Обновить маркировку кухонной посуды.
- 2 Обеспечить достаточным количеством посуды (стаканы, тарелки).
- 3 Устранить проблему отсутствия постоянного повара.
- 4 Своевременно осуществлять привоз чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
- 5 Привести учетно – отчетную документацию в порядок.

Директор:

Подпись

Харламова Н.В.

Члены комиссии:

Гурьянова Л.П. – ответственная за организацию школьного питания *J*

Ландышева Е.Ю. – медицинский работник *Landy*

Ходунаева Н.М. – член совета школы *Ходу*

Грибок Н.Е – заместитель директора по УВР *Грибок*