

Акт № 2

Проверки школьной столовой МБОУ СОШ 30г. Новоалтайска
от 13.12.2016

Комиссия в составе:

Гурьянова Л.П. – ответственная за организацию школьного питания

Ландышева Е.Ю. – медицинский работник

Рязанцева О.В. – родитель

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.
- 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 ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования, соответствие меню ежедневного и цикличного.

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов : **Технологический процесс приготовления пищи соответствует технологическим картам. Продукты для приготовления пищи –свежие, качественные.**
- соблюдены условия транспортировки продуктов: **Продукты поставляются на специализированном транспорте.**
- санитарное состояние соответствует требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда,инвентарь): **В доготовочной соблюдается чистота, оборудование чистое, персонал в чистой одежде, имеется терка со следами ржавчины, но содержится в чистоте.**
- холодильное оборудование и морозильные камеры **содержатся в чистоте, соблюдается товарное соседство.**
- наличие дезинфицирующих средств **на момент проверки имелось в достаточном количестве.**
- ассортимент блюд (меню) :**Меню соответствует цикличному, также имеется разнообразие блюд на свободный выбор**
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, качественное удостоверение):**Наличие маркировки на поставляемых продуктах питания подтверждается, сертификатом или качественным удостоверением.**

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования, соответствие меню ежедневного и цикличного: **Вся необходимая документация заполняется ежедневно, в соответствии с требованиями.**

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

Предложения.

1. Обновить маркировку на таре (не соответствующие маркировки на таре удалить).
2. Обеспечить необходимым инвентарем для накрывания пищи на раздаче.
3. Заменить терки.
4. Продукты питания которые поставляются в развесном виде(повидло, сгущённое молоко) должны быть в заводской таре.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Гурьянова Л.П. – ответственная за организацию школьного питания

Ландышева Е.Ю. – медицинский работник

Рязанцева О.В. – родитель

Грибок Н.Е – заместитель директора по УВР