



Акт № 1

«05» сентября 2023г.

г. Тверь МОУ СОШ №15

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Е.Е. Миняева - зам. директора по УВР

Члены комиссии: Т.В. Светлова – ответственный за безопасность;

Ю.В. Руднева – ответственный за организацию питания учащихся;

Е.С. Андержанова – член общешкольного родительского комитета;

Н.В. Лукьяница – медицинская сестра.

Составила настоящий акт в том, что произведена проверка 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 и стоимость питания в день (завтрак, обед);
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства);
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, «журнал здоровья», журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал инструктажа по технике безопасности, журнал учета работы бактерицидных ламп, журнал учета отпуска завтраков, обедов для учащихся 1-4 классах и обедов для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, питающихся в общеобразовательной школе, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты);
- органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции;
- суточные пробы, условия их хранения;

В результате проверки установлено:

1.	Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	Соответствует
2.	Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	Соблюдаются
3.	Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	Соответствует
4.	Помещения для хранения продуктов.	Соответствует
5.	Холодильное оборудование и морозильные камеры	В рабочем состоянии
6.	Наличие дезинфицирующих средств.	Имеются в достаточном количестве
7.	Соблюдение режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	Соблюдается
8.	Ассортимент блюд, стоимость питания в день (завтрак, обед)	Соответствует меню
9.	Документация поставщика на право поставок продовольствия в соответствии с контрактом	Имеется
10.	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства)	Имеется в наличии
11.	Учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал инструктажа по технике безопасности, журнал учета работы бактерицидных ламп, журнал учета отпуска завтраков, обедов для учащихся 1-4 классах и обедов для детей из семей, находящихся в ТЖС, питающихся в общеобразовательной школе)	Ведутся в соответствии с требованиями
12.	«Журнал здоровья» осмотра сотрудников пищеблока	Происходит ежедневная проверка
13.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведется
14.	Примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором	Имеется
15.	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты	Имеются, согласованы с технологом
16.	Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	Соответствуют нормативам.
17.	Суточные пробы, условия их хранения	Соответствие требованиям, хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного

Предложения:

1. Классным руководителям усилить контроль за соблюдением санитарных норм и личной гигиены учащихся.
2. Классным руководителям провести беседы с родителями и учащимися о необходимости абонементного питания.
3. Сократить время обслуживания на линии раздачи (буфет).
4. Увеличить ассортимент готовой продукции в свободной продаже.
5. Увеличить штат работников столовой.

Председатель комиссии:  Е.Е. Миняева – зам.директора по УВР
Члены комиссии:  Т.В.Светлова – ответственная за безопасность
 Ю.В. Руднева – ответственная за питание
 Е.С. Андержанова – член общешкольного
родительского комитета
 Н.В. Лукьяница – медицинская сестра

Ознакомлена  О.В. Мельникова – зав. производством