

Акт № 08/23-24

Проверки школьной столовой

МОУ «СОШ № 48»

от 10.01.2024.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Буткарёва Л.Г. – зам. директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Авдеева О.А. – зав. производством;
- Сетракова Н. Г. – учитель начальных классов, социальный педагог;
- Ловушкина - Заместитель директора по УВР;
- Швинова Э.П. - заместитель директора по УВР.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- ведение Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета отпуска завтраков и обедов, меню раскладки, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- соответствие требованиям к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- наличие в столовой согласованного ежедневного меню;
- соответствие веса выданных порций нормам ежедневного меню;
- проверка питания во время последней посадки второй смены (температура блюд, комплектность и вес порций);
- обработка столовой и чайной посуды, столовых приборов с использованием дезинфицирующих растворов;
- использование персоналом пищеблока средств индивидуальной защиты и наличие запаса масок и перчаток;
- уборка столовой и обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

В результате проверки установлено:

- все медицинские журналы на пищеблоке в наличии, ведется в соответствии с требованиями;
- соответствие поступающих продуктов и полуфабрикатов требованиям к качеству : все поступившие на пищеблок продукты соответствуют требованиям к показателям товара, на каждом товаре\ сырье действующий срок годности, в наличие сертификаты соответствия на каждый вид товара\ сырья;
- в обеденном зале выставлено согласованное ежедневное меню для всех категорий питающихся;
- взяты произвольные 10 порций завтрака (омлет с вареной колбасой), вес каждой порции соответствовал норме, указанной в ежедневном меню;
- во время последней посадки детей начальной школы во второй смене температура блюд соответствует нормам (суп овощной с фрикадельками 78 градусов, жаркое по-домашнему с мясом свинины 70 градусов, салат витаминный 20 градусов, чай с лимоном и сахаром 23 градуса), вес блюд соответствует заявленному в меню;
- столовая и чайная посуда моется в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима, позволяющего дезинфекцию посуды. Столовые приборы после мытья прокаливаются на плите.;
- работники пищеблока постоянно используют средства индивидуальной защиты (маски и перчатки), имеется запас на 14 дней;
- помещение столовой убирается и обеденные столы обрабатываются до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Председатель комиссии: Буткарёва Л. Г.

Члены комиссии:

Авдеева О.А.
Сетракова Н. Г.
Ловушкина А.А..
Швинова Э.П.

авдеева
н.г.
А. Ловушкина
ш

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Буткарёва Л.Г. – зам. директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Авдеева О.А. – зав. производством;
- Сетракова Н. Г. – учитель начальных классов, социальный педагог;
- Ловушкина - Заместитель директора по УВР;
- Швинова Э.П. - заместитель директора по УВР.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- ведение Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета отпуска завтраков и обедов, меню раскладки, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- соответствие требованиям к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- наличие в столовой согласованного ежедневного меню;
- соответствие веса выданных порций нормам ежедневного меню;
- проверка питания во время последней посадки второй смены (температура блюд, комплектность и вес порций);
- обработка столовой и чайной посуды, столовых приборов с использованием дезинфицирующих растворов;
- использование персоналом пищеблока средств индивидуальной защиты и наличие запаса масок и перчаток;
- уборка столовой и обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

В результате проверки установлено:

- все медицинские журналы на пищеблоке в наличии, ведется в соответствии с требованиями;
- соответствие поступающих продуктов и полуфабрикатов требованиям к качеству : все поступившие на пищеблок продукты соответствуют требованиям к показателям товара, на каждом товаре\ сырье действующий срок годности, в наличие сертификаты соответствия на каждый вид товара\ сырья;
- в обеденном зале выставлено согласованное ежедневное меню для всех категорий питающихся;
- взяты произвольные 10 порций завтрака (сырники с молочным соусом, чай с сахаром и молоком, фруктовое пюре, пряники), вес каждой порции соответствовал норме, указанной в ежедневном меню;
- во время последней посадки детей начальной школы во второй смене температура блюд соответствует нормам (щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 79 градусов, фрикадельки из мяса птицы с соусом и рис отварной 72 градуса, салат из свеклы с растительным маслом 20 градусов, компот из сухофруктов 23 градуса), вес блюд соответствует заявленному в меню;
- столовая и чайная посуда моется в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима, позволяющего дезинфекцию посуды. Столовые приборы после мытья прокаливаются на плите.;

- работники пищеблока постоянно используют средства индивидуальной защиты (маски и перчатки), имеется запас на 14 дней;
- помещение столовой убирается и обеденные столы обрабатываются до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Председатель комиссии: Буткарёва Л. Г.

Члены комиссии:

Авдеева О.А.

Сетракова Н. Г.

Ловушкина А.А..

Швинова Э.П.

