

АКТ проверки школьной столовой

от 16 ноября 2023 года

Комиссией в составе: Фемичевой И.В. медицинского работника, Кононовой Г.Н., заместителя директора по УВР, ответственной за питание; Бешариной Ю.А., члена бракеражной комиссии в присутствии Слеповой С.Ю., заведующей производством, составлен настоящий акт в том, что с 13 по 16 ноября 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ Лицей №1.

Целью проверки являлись:

- соответствие фактического меню утверждённому примерному меню;
- наличие сертификатов соответствия на продовольственную продукцию, ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой;
- вид и целостность потребительской и транспортной упаковки, условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проведения проверки выявлено:

На момент проверки организовано питались горячими бесплатными завтраками 410 учащихся начальных классов, из 434, остальные дети находятся на больничном и отсутствовали по заявлению родителей, 340 учащихся 5-11 классов, из них 42 человека льготной категории.


Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе: медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации образовательного учреждения, ответственного за питание и специалиста по кадрам по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования". Качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Температурный режим хранения продуктов выполняется.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Температурный режим хранения суточных проб сохраняется.

Персоналом столовой соблюдаются правила личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, масками и перчатками. В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах). Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Классным руководителям и учителям-предметникам следует обратить внимание на соблюдение графика при посещении школьной столовой.

	Фомичева И.В.
	Кононова Г.Н.
	Бешарина Ю.А.
	Слепова С.Ю.