

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МОУ СОШ №2 с.п. Атажукино 05.09.2022г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Тезадова О.Ю.- директор МОУ СОШ №2

Члены комиссии:

1. Архестова Л.З. – заместитель председателя, зам директора по УВР
2. Бжамбеева Л.А., член комиссии, медсестра
3. Шебзухова Ф.Т. – председатель ПК
4. Жемухова А.З. – член РК

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

МОУ СОШ №2,

«05» сентября 2022 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Медицинские книжки работников пищеблока.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное 10-дневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, столовый зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на столах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 3 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в промаркированных тарах и упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 100 детей (при одновременном приеме пищи);
- организация мытья рук – умывальники в рабочем состоянии; мыло и одноразовые полотенца имеются;