

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МОУ СОШ №2 с.п. Атажукино 05.09.2024г.**

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. Архестова М.В. – 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 2024 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 приёме пищи);
- организация мытья рук – умывальники в рабочем состоянии; мыло и одноразовые полотенца имеются;

- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2,5 часа; емкости маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – канализация, заключён договор на вывоз ЖБО с Экологистикой;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в июне 2024 г. собственными силами;
- состояние оборудования пищеблока:

		Наличие	Оценка
1.	Состояние технологического и холодильного оборудования.	холодильник - 1 морозильная камера - 1 электроплита– 2 (8 конфорок) водонагреватель (80л.) – 2 пароконвектомат – 1 мармиты для первых, вторых блюд -2 Весы настольные для готовой продукции – 1 Стол для готовой продукции – 1 Стол для сырой продукции – 1 Стеллаж кухонный для тарелок – 1 Стеллаж технологический СТС - 1	Рабочее состояние
2.	Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.	Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.	Рабочее состояние Промаркировано
3.	Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.	Пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве 2-х комплектов на одного человека	Рабочее состояние
5.	Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды.	Имеется	Промаркировано
6.	Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.	Посудомоечная машина – 1 раковина для мытья рук – 1; раковина для мытья посуды - 1 раковина для мытья овощей – 1; ёмкость для мытья сырой рыбы – 1; ёмкость для мытья мяса – 1; ёмкость для мытья кур – 1; ёмкость для обработки яиц – 1;	Рабочее состояние
8	Наличие термометров в холодильном оборудовании	Имеется	Рабочее состояние
9.	Наличие суточной пробы	Имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.	

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

#### Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с технологическими картами;
- имеется примерное 10 -дневное меню для 1-4, 5-11 классов и дошкольных групп с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале, в группах и на сайте школы;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график реализации продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара и кухрабочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
  - декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо,
  - ветеринарные свидетельства, сертификаты на яйцо куриное;
  - ветеринарные свидетельства на мясо птицы;
  - декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
  - декларации соответствия, сертификаты соответствия на молочную и молочнокислую продукцию;
  - декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МОУ СОШ №2 с.п. Атажукино соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Тезадова О.Ю.

Члены комиссии:

_____	Архестова Л.З.
_____	Бжамбеева Л.А.
_____	Шебзухова Ф.Т.
_____	Архестова М.В.