

АКТ
проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов в
столовой и пищеблоке ГБОУ СОШ №303(2)

от «06» апреля 2023 г.

Комиссией по контролю за качеством питания в школьной столовой, в составе:

Председателя комиссии - Светличной Е.Н.

Членов комиссии – родитель Абуева С.Д.

Секретаря комиссии - Кокоревой Н.Г.

проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в школьной столовой и пищеблоке в ГБОУ СОШ №303 (2 площадка) обслуживаемом ООО «Торговый дом А.П.Иванов».

Проверка проводилась 06.04.2023 г. на 4 уроке и перемене после 4 урока (12.00 – 12.30)

I. Проверка санитарного состояния столовой

1. Санитарное состояние – удовлетворительное/неудовлетворительное
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование – исправно/неисправно.
3. Санитарное состояние кухни – удовлетворительное/неудовлетворительное.
4. Санитарное состояние столовой – удовлетворительное/неудовлетворительное.
5. Достаточное ли количество умывальников перед обеденным залом (из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест) – достаточно/не достаточно.
6. Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приема пищи – проводится/не проводится.
7. Наличие спец.одежды и головного убора у сотрудников школьной столовой – имеется/не имеется.

II. Проверка оформления документации по пищеблоку

1. Журнал бракеража готовой продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии;
2. Санитарные книжки сотрудников столовой с отметкой о прохождении в 2022г имеются у ответственного по питанию.
3. Наличие технологических карт – имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, гарниров, салатов. Утверждены ООО «Торговый дом А.П.Иванов».

III. Проверка организации питания в столовой

1. Наличие графика посещения столовой обучающимися и сотрудниками школы- имеется/ не имеется
2. Наличие дезинфицирующих средств в столовой – имеется/ не имеется.
3. Наличие мыла около умывальников перед обеденным залом – имеется/ не имеется
4. Количество посадочных мест в столовой во время приема пищи – достаточно/ не достаточно.
5. Организация дежурства педагогов в столовой – организовано/ не организовано
6. Наличие информационного стенда для обучающихся и родителей – имеется/не имеется.
7. Меню на 06.04.2023 соответствует двухнедельному циклическому меню.
Меню на момент проверки: суп рассольник, картофельное пюре, яблочки рыбной, салат свекольный
8. Органолептические показатели готовых блюд: цвет и вкус соответствует, сам достаточно.

Ш. Проверка реализуемой буфетной продукции

1. Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утвержденного Роспотребнадзором – имеется, вывешен на информационном стенде и у стойки буфета/ не имеется;
2. Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно – да/нет;
3. Наличие ассортимента буфетной продукции на момент проверки – салаты – 64 наименований
выпечка – 7 наименований
напитки/вода – достаточно/не достаточно
4. Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции – правила хранения соблюдаются, нарушений по срокам реализации не выявлено/ выявлены нарушения.

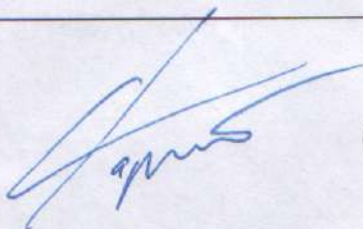
Выводы:

санитарное состояние стойки признаю уровнем удовлетворительным, меню соответствует 2-й категории меню индивидуальное меню организационное показатели хороших для соответствия нормам ассортимента буфетной продукции разнообразен

Замечания и рекомендации:

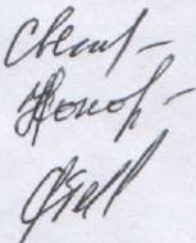
Замечаний не выявлено. Рекомендовано поддерживать ассортимент в буфетной продукции.

И.о. директора ГБОУ



С.Е.Харитонов

Председатель комиссии



Е.Н.Светличная

Члены комиссии

Н.Г.Кокорева

С.Д.Абуева

Ознакомлен

Заведующий производством

И.Ю.Потанина