

Акт №01

проверки пищеблока МБОУ СОШ № 12

от «03» сентября 2021 г.

Комиссия, назначенная приказом директора МБОУ СОШ № 12
от 01.09.2021г. № 183 - од

в составе:

Председатель - Балышева С.В. - директор

Члены комиссии - Мерная И. В. – ответственная по питанию по школе

Мосина Т.П. – фельдшер

Аксенова Ж.А. – зав. производством

Зайцева А.В – представитель профкома

Петрова Т.В.- представитель род. общественности

провела проверку по следующим вопросам условий работы школьной столовой:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)

- наличие и ведение:

бракеражный журнал готовой продукции,

журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов,

журнал витаминизации готовых блюд,

журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания,

журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования,

примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором,

сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов не нарушен

проверку проводим во время приема пищи
начальник смены

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся

продуктов соблюдено, без замечаний

- помещения для хранения продуктов

имеется для сырых и
овощей и фруктов-ягод
в удовлетворительном
состоянии.

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры имеются в центр. естественн. термометр; имеются
наличие спецодежды без замечаний;
наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве
в наличии, имеются сертификаты качества.

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды
проведено 30 августа 2012, инструктаж имеется
на рабочих местах
посредством видеоролика

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:
соответствует 10-ти дневному меню, согласо-
ванному с Роспотребнадзором.

- % охвата обучающихся питанием 100% без учета детей на кор-
рекцию на больничном
и в отпуске на соревнованиях
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)
в наличии на весь ассортимент при-
ходящей продукции

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции)
ведется без замечаний

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов имеется
и ведется без замечаний

- журнал витаминизации готовых блюд имеется

- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания имеется и ведется ежедневно.
- журнал учета выполнения натуральных норм питания ведется без замечаний.
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования имеется
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется по 2 возрастной категории: с 7 до 11 и 12 до 18
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) имеются

Взвешивание контрольных порций: 10 порций - среднее

1 порция - котлета рубл. из птицы, масса 60/30 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 61/30 ;

2 порция - каша пшенная, масса 80 гр.,

соответствие норме выхода готовой продукции 80/ ;

3 порция - салат свекольный, масса 40 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 44/ ;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись

ответственного соответствует требованиям, согласно СанПиН проб суточной порции, указаны время и дата
Предложения.

1. Без замечаний

2.

Председатель - Бальшева С.В. - директор БФУ
 Члены комиссии - И.В. Мерная - ответственная по питанию по школе
 Мосина Т.П. - фельдшер И.В. Мерная
 Аксенова Ж.А. - зав. производством Ж.А. Аксенова
 Зайцева А.В. - представитель профкома А.В. Зайцева
 Петрова Т.В. - представитель родительской общественности Т.В. Петрова