

**АКТ
РЕЙДА ПО ПРОВЕРКЕ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
МБОУ ТЁПЛОВСКАЯ СОШ
от «8» сентября 2021 года**

Комиссия в составе:

1. Кирюхина О. В. – председатель комиссии
2. Артамонова С. А. - член родительского комитета
3. Сасова М. Н. - член родительского комитета

Провела рейд по проверке работы школьной столовой МБОУ Тёпловская СОШ.
Установила следующее:

1. Меню на 8.09.2021г.: Завтрак 1 – 4 класс: Сырникитворожные со сгущенным молоком, кисель из концентрата, булочка сладкая.
Обед 5 – 10 класс: Щи из свежей капусты с мясом кур, картофельное пюре с подливкой, котлета Лакомка, чай с сахаром, хлеб городской.

2. Состояние блюд удовлетворительное.

3. Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное 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;

Вся документация в порядке и соответствует требованиям.

4. Холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии.
5. Система питьевого водоснабжения в рабочем состоянии. В обеденном зале функционируют две раковины.
6. Кухонная посуда и инвентарь в достаточном количестве и аккуратно промаркированы.
7. Моечные ванны для ополаскивания посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.
8. Моющие и дезинфицирующие средства имеются и хранятся в отдельном месте.
9. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован хранится в положенном месте.
10. Работники пищеблока в спецодежде, перчатках, маске.
11. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное. Имеются в наличии приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Условия хранения продуктов соблюдаются.

12. Имеются суточные пробы, которые хранятся в специальных ёмкостях, в холодильнике.
13. Правила охраны труда, пожарной безопасности соблюдаются.
14. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
15. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
16. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
17. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 бумажных полотенец используют дез. средства.


Выводы: Питание осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Качество приготовленной пищи удовлетворительное, хранение продуктов соответствует требованиям. Санитарные требования соблюдаются

Рекомендации; По возможности произвести замену разделочных столов на столы с металлическим покрытием.

08.09.2022

Председатель комиссии:  /Кирюхина О. В./

Члены комиссии:  /Сасова М. Н./

 / Артамонова С. А./