

АКТ
РЕЙДА ПО ПРОВЕРКЕ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
в МБОУ Тёпловская СОШ
от 9.12.2022 г.

Комиссия в составе:

1. *Председателя комиссии Кирюхиной О. В.*
2. *Члена комиссии Артамоновой Светланы Александровны*
3. *Члена комиссии Сасовой Марии Николаевны*

Провела рейд по проверке работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;




В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами, сметаной. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности, имеются средства пожаротушения.

Дата проведения: **9.12.2022** г.

Проверку школьной столовой МБОУ Тёпловская СОШ провели:

Председатель комиссии  /Кiryukhina O. B/
 Члены комиссии:  /Artyamonova S. A./
 /Sazonova M. N./