

Акт
проверки работы школьной столовой

«19» марта 2022 г.

В составе комиссии:

Кобзева Л.А., директор МБОУ «Школа №14»;
Обухова Н.А., социальный педагог;
Бруенок О.А., заместитель директора по АХР;
Деркач Е.В., фельдшер МБОУ «Школа №14»;
Члены Управляющего совета МБОУ «Школа №14»:
Позднякова И.Н.;
Осягина Л.А.;
Боос Д.А.

В целях усиления контроля за организацией питания проведена внеплановая проверка работы школьной столовой. В ходе проверки комиссия установила:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность.

На момент проверки в холодильной камере находилась продукция животноводческого происхождения: п/ф из свинины, бедро куриное, голень куриная, масло сливочное, сыр твердый. Сопроводительные документы были идентифицированы и подтвердили качество и безопасность продуктов.

2. Условия хранения, имеющих в настоящий момент продуктов по температурному режиму и влажности воздуха соответствуют ГОСТу, ТУ и СанПиН.

Хранение круп и сыпучих продуктов осуществляется строго в заводской упаковке. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов используется промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии технологическими картами по каждому виду блюд.
4. С целью контроля технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд поваром отбирается суточная проба в промаркированную стерильную стеклянную посуду. Хранится в холодильнике не менее 48 часов при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$

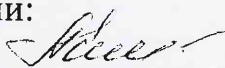
5. Для контроля за качеством пищи бракеражная комиссия проводит бракераж готовой продукции и делает запись в журнале с отметкой о разрешении на выдачу.
6. Не допускается использование деформированной посуды с отбитыми краями.
7. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

По вопросу удовлетворенности качеством питания было опрошено:

- педагогов – 70 человек, удовлетворены - 100%
- родителей – 615 человек, удовлетворены – 95%;
- учащихся – 1000 человек., удовлетворены – 93%.

Председатель комиссии:

Кобзева Л.А. _____



Члены комиссии:

Бруенок О.А. _____



Обухова Н.А. _____



Деркач Е.В. _____



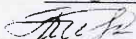
Позднякова И.Н. _____



Осягина Л.А. _____



Боос Д.А. _____



КОГ.
ДИРЕКТОР
КОБЗЕВА

