

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Каменская СОШ»)**

306238 Курская область Обоянский район с. Каменка ул. Молодежная д.16а
Тел. 3-22-32 e-mail camenskaia@yandex.ru

АКТ

**проверки школьной столовой комиссией по осуществлению контроля
организации горячего питания
МБОУ «Каменская СОШ»**

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Алисова Валентина Владимировна, заместитель
директора по УВР,
секретарь комиссии – Быканова Валентина Егоровна, старшая вожатая,
члены комиссии:
Волосунова В.М., заведующая Каменским ФАП,
Пайвина О.Н., родитель,
Лунева Н.Ф., родитель (законный представитель),
Мальцева Т.И., председатель ПК,
Сивцева Т.Ф., завхоз

Комиссия составила настоящий акт о том, что 18 января 2021 года в
13.00 часов была проведена проверка санитарного состояния и организации
питания столовой в МБОУ «Каменская СОШ».

Проверялось:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Анализ ведения документации.
4. Медицинские книжки работников МБОУ «Каменская СОШ».

В ходе проверки выявлено:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – удовлетворительное;

- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме, достаточном для 20 детей;

- количество посадочных мест – 30;

- организация мытья рук – умывальник перед входом в обеденный зал, мыло имеется; установлены дозаторы дезинфицирующих средств для обработки рук (один – у входа, второй – возле умывальника)

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно.

Состояние технологического и холодильного оборудования:

- холодильники «Атлант» - 2 шт.;

- электроплита ПЗМЗ-010-1 (3 секции с духовым шкафом);

- водонагреватель «SUPERLUX»(80л.) -1;

- весы настольные для готовой продукции Polaris модель PKS 1044 DG Baguette – 1;

- стол для готовой продукции – 1;

- стол для сырой продукции – 1;

- стеллаж кухонный для тарелок – 1.

Все оборудование находится в рабочем состоянии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в холодильнике.

Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов:

- пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарем в достаточном количестве, разделочные столы покрыты гигиеническим покрытием, весь инвентарь промаркирован.

Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей: пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве 2-х комплектов на одного человека.

Уборочный инвентарь, специальная ветошь, мочалки, щетки для мытья посуды – имеются в достаточном количестве и промаркированы.

Для мытья столовой посуды имеется трехсекционная ванна, оснащена смесителем с гибким шлангом для ополаскивания посуды горячей водой. Для мытья кухонной посуды имеется двухсекционная ванна.

Имеется:

- раковина для мытья рук – 1;

- емкость для мытья овощей -1;

- емкость для мытья сырой рыбы - 1;

- емкость для мытья мяса – 1;

- емкость для мытья кур – 1;

- емкость для обработки яиц – 1.

Ванны и емкости в рабочем состоянии и достаточном количестве.

В холодильном оборудовании имеются термометры.

Поваром ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное цикличное меню с учетом сезонности с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется, набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, заполнен своевременно;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания, имеются; декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, мясо птицы, молочную и молочнокислую продукцию;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.
- медицинская книжка повара в наличии, (кладовщик на момент проверки – уволен), цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно, синтетическими моющими средствами пищеблок обеспечен.

Выводы:

Организация горячего питания в МБОУ «Каменская СОШ» находится в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:

1. Алисова В.В. председатель комиссии
2. Быканова В.Е. секретарь комиссии
3. Волосунова В.М.
4. Пайвина О.Н.
5. Лунева Н.Ф.
6. Мальцева Т.И.
7. Сивцева Т.Ф.

Алисова В.В.
Быканова В.Е.
Волосунова В.М.
Пайвина О.Н.
Лунева Н.Ф.
Мальцева Т.И.
Сивцева Т.Ф.

С актом комиссии ознакомлены: