



Утверждаю
Директор МКОУ СОШ № 2
А. Тищенко

АКТ № 32

**проверки школьной столовой МКОУ СОШ № 2
бракеражной комиссией**

от «24» января 2024 года

Комиссия в составе:

- заместитель директора по ВР, Белозерова И.В.;
- заместитель директора по АХЧ, Звягинцева Ю.А.,
- социальный педагог, Селезнева С.С.;
- представитель аутсорсера – Чернышова Л.Н.;
- повар – Хрипкова А.А.;
- члены родительского комитета:

Мухоморова Елена Вячеславовна
Тяжельникова Анна Дмитриевна

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания, согласно утверждённому меню сссmb.
2. Качество готовой продукции сссmb.
3. Санитарное состояние пищеблока сссmb.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования сссmb.
5. Организация приёма пищи учащимися сссmb.
6. Соблюдение графика работы столовой сссmb.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов сссmb.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока сссmb.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств сссmb.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой сссmb.
11. Внешний вид сотрудников столовой сссmb.
12. Документы школьной столовой, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения сссmb.
13. Сроки реализации поступившей продукции сссmb.
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам сссmb.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике есть.

- технологические карты на блюдо есть
- наличие сертификатов на продукцию есть
- запрещённые изделия, продукты нет
- журнал сроков реализации продуктов есть
- 17 Условия хранения продуктов:
- холодильник есть.
- кладовая есть.
- кухня есть.
- 18 Использование столового инвентаря есть.
- 19.соответствие меню –дня перспективному меню есть.
- 20.Причина несоответствия -
- 21 Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) есть.

В ходе проверки выявлено:

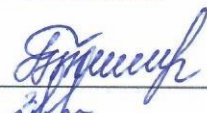






1) При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В холодильнике имеется недельный запас продуктов. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся школы, пища им нравится.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Продолжить формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- 2) Усилить организацию правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

Члены комиссии:

<u></u>	заместитель директора по ВР, Белозерова И.В.
<u></u>	заместитель директора по АХЧ, Звягинцева Ю.А.
<u></u>	социальный педагог, Селезнева С.С.
<u></u>	представитель аутсорсера – Чернышова Л.Н.
<u></u>	повар, Хрипкова А.А.
<u></u>	член родительского комитета, <u>Луканина Е.В.</u>
<u></u>	член родительского комитета, <u>Тимшинова А.Д.</u>