



Утверждаю

Директор МКОУ СОШ № 2

О.А. Тищенко

АКТ № _____
проверки школьной столовой МКОУ СОШ № 2
бракеражной комиссией

от «18» марта 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:

Аристановна Аришине Рудиковна

Елина Надежда Джалаловна

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания, согласно утверждённому меню соотв.
2. Качество готовой продукции соотв.
3. Санитарное состояние пищеблока соотв.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соотв.
5. Организация приёма пищи учащимися соотв.
6. Соблюдение графика работы столовой соотв.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соотв.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соотв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств соотв.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соотв.
11. Внешний вид сотрудников столовой соотв.
12. Документы школьной столовой, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соотв.
13. Сроки реализации поступившей продукции соотв.
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соотв.
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 есть
- журнал сроков реализации продуктов есть
- 17 Условия хранения продуктов:
- холодильник соотв.
- кладовая соотв.
- кухня соотв.
- 18 Использование столового инвентаря соотв.
- 19.соответствие меню –дня перспективному меню соотв.
- 20.Причина несоответствия —
- 21 Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соотв.

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:

- Ирина заместитель директора по ВР, Белозерова И.В.
- Сеня заместитель директора по АХЧ, Звягинцева Ю.А.
- Ирина социальный педагог, Селезнева С.С.
- Ирина представитель аутсорсера – Чернышова Л.Н.
- Ирина повар, Хрипкова А.А.
- Ирина член родительского комитета, Арустамян А.Р.
- Ирина член родительского комитета, Ирина И.И.