

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Светловская средняя
общеобразовательная школа имени
Солёнова Бориса Александровича»

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Т.Б. Румянцева



АКТ
проверки пищеблока учреждения
представителями родительской общественности

«16» декабря 2024 г.

№4

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Лесная Мария Юрьевна, член родительского комитета

Члены комиссии:

Афанасьева Валентина Викторовна, член Родительского комитета;

Лысякова Инга Владимировна, представитель Наблюдательного совета
МАОУ «Светловская СОШ имени Солёнова Б.А.»;

Перова Диана Васильевна, социальный педагог;

Головки Ольга Геннадьевна, заместитель директора по АХЧ

Основание для проведения проверки:

- График проведения проверок.

Цель проверки: Проверка готовых блюд, условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися, документации и санитарно-технического содержания пищеблока.

В ходе проверки рассматривалось следующее:

- снятие проб готовых блюд, реализуемых на обед;
- наличие недельного меню;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- журнал бракеража поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- санитарно-техническое содержание пищеблока.

Проверка проводилась в присутствии:

повара Цинкер Анастасии Егоровны,

повара Клейменовой Любовь Владиславовны.

Комиссии, для снятия проб, были предоставлены следующие блюда:

закуска	Салат из капусты белокочанной
1 блюдо	Рассольник ленинградский
2 блюдо	Колбасные изделия отварные с томатным соусом и макаронные изделия отварные
напиток	Сок фруктовый
хлеб	Хлеб пшеничный

Результаты проверки:

- готовые блюда по органолептическим показателям соответствуют требованиям, предъявляемым к качеству блюд;


- недельное меню с указанием калорийности и веса блюд имеется;
- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися соответствуют нормам (имеются раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца, санитайзер с антисептиком);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, заполняется своевременно;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется, заполняется своевременно, набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу;
- медицинские книжки поваров и кухонных рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале, горячем, мясном и рыбном цехах установлены рециркуляторы;
- мебелью, оборудованием, кухонным инвентарем, посудой пищеблока оснащен в соответствии с нормами.


Выводы комиссии:

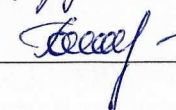
Условия по организации питания обучающихся соответствуют санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Председатель комиссии  / М.Ю. Лесная /

Члены комиссии  / В.В. Афанасьева/

 / И.В. Лысякова /

 / Д.В. Перова/

 / О.Г. Головкин/