

Муниципальное автономное
образовательное учреждение
«Светловская средняя
образовательная школа имени
Солёнова Бориса Александровича»



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Т.Б. Румянцева

20 24 г.

АКТ
проверки пищеблока учреждения
представителями родительской общественности

«23» января 2024 г.

№4

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Журова Ольга Геннадьевна, член Родительского комитета
Головко Ольга Геннадьевна, зам. директора по АХЧ
Перова Диана Васильевна, социальный педагог

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;
- 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,
медицинского работника Мустафаевой Шафаг Тофиг кызы.

Результаты проверки:

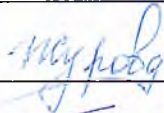
- готовые блюда по органолептическим показателям соответствуют требованиям, предъявляемым к качеству блюд;
- недельное меню с указанием калорийности и веса блюд имеется;
- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися соответствуют нормам (имеются раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца, санитайзер с антисептиком);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, заполняется своевременно;

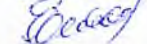
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется, заполняется своевременно, набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу;
- медицинские книжки поваров и кухонных рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале, горячем, мясном и рыбном цехах установлены рециркуляторы;
- мебелью, оборудованием, кухонным инвентарем, посудой пищеблок 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  / И.В. Лысякова /

Члены комиссии  / О.Г. Журова /

 / О.Г. Головки /

 / Д.В. Перова /