

АКТ
проверки школьной столовой МАОУ СОШ №23 общественной
комиссией по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся

Дата проверки: 04.09.2023

Время проверки: 09.30 — 09.50 (2 перемена 1 смены)

Состав комиссии:

председатель комиссии Терехова А.В., члены комиссии: Долганова Н.Ф., член родительского комитета 4е класса, Алтухова О.Н., член Управляющего совета школы, Кюрджиева Ж.П., врач школы, Бондарчук С.С., повара— бригадир.

Цель проверки - **контроль** соответствия готовой продукции блюдам, указанным в цикличном меню на обеспечение питанием обучающихся, **контроль** за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, контроль наличия суточной пробы.

В ходе проверки было установлено следующее:

I. Проверка соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения качества поступающей на пищеблок продукции:

Маркировка указана на всех видах поступающей продукции.

Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствуют гигиеническим требованиям.

Условия хранения поступающей продукции – в холодильниках и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и др.продуктов).

Температура хранения поступающей продукции - температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. В холодильнике для хранения мяса температура минус 25 градусов, для хранения молочной продукции плюс 2 градуса. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования. Для контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья на пищеблоке ведется «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В мясо-рыбном цехе выделено место для обработки яиц, правила обработки яиц вывешены на стене. Средства для обработки яиц имеются - кальцинированная сода? дезинфицирующее средство «Ника-2». Емкости для обработки яиц выделены, промаркированы.

II. Суточная проба – Для хранения суточных проб используется бытовой холодильник. На момент санитарно-эпидемиологического обследования суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся при температуре + 4 град. С в стеклянных банках с плотно закрывающимися металлическими крышками в холодильнике.

III. Проверка соответствия готовой продукции блюдам, указанным в цикличном меню на обеспечение питанием обучающихся 1, 4, 5, 8 -11 классов - **полное совпадение готовой продукции на выходе блюдам, указанным в цикличном меню от 04.09.2023.**

Примерное цикличное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей. Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей. В примерном цикличном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты соответственно перечню запрещенных блюд и продуктов, содержащихся в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения» В примерном циклическом меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни.





IV. Проведен опрос обучающихся 4е класса степенью удовлетворенности качеством потребляемых блюд. Опрошено 19 обучающихся, 19 удовлетворены качеством приготовленных блюд.

Выводы:

- I. Требования санитарных правил и нормативов в рамках вопроса по качеству предоставляемого питания обучающимся соблюдаются.
- II. Требования к соответствию готовой продукции блюдам, указанным в циклическом меню от 04.09.2023 на обеспечение питанием обучающихся 1, 4, 5, 8 — 11 классов соблюдаются.
- III. Требования к условиям и срокам хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения качества поступающей на пищеблок продукции, соблюдается.

Председатель комиссии
Член Управляющего совета школы
Врач школы

Ознакомлена:
Повар-бригадир


Терехова А.В.

Алтухова О.Н.,

Кюрджиева Ж.П.

Бондарчук С.С.