

Отдел образования администрации г. Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

АКТ

проверки организации питания

22.12.2020

На основании приказа по МБОУ СШ № 23 от 21.12.2020 № 63-1/0Т
комиссия в составе :

- | | |
|---------------------|---|
| — Лушкиной А.М. | — директора МБОУ СШ № 23 |
| — Чистякова М.И. | — уполномоченного по правам детей МБОУ СШ № 23 |
| — Сухомлиновой И.Ю. | — заместителя директора по АХЧ МБОУ СШ № 23 |
| — Жигало Е.В. | — ответственного за организацию питания в МБОУ СШ |
| — Долина О.Н. | — от <u>2В</u> класса; |
| — Князева Н.И. | — от <u>5Б</u> класса; |
| — Мартыненко Н.В. | — от <u>6В</u> класса; |

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- % охвата обучающихся питанием
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение):
 - бракеражного журнала готовой продукции
 - журнала бракеража сырых скоропортящихся продуктов
 - журнала витаминизации готовых блюд
 - журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
 - журнала ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
 - наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное в Роспотребнадзором
 - сборники рецептур

В результате проверки установлено:

технологический процесс приготовления пищи в целях
исключения случаев употребления некачественной пищи и
— продуктов

соответствует / не
соответствует **нормам**
— **СанПиНа**

соблюдение условий транспортировки и хранения
— скоропортящихся продуктов

соблюдаются / не
— соблюдаются

соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— наличие дезинфицирующих средств	— имеется / не имеется
— помещения для хранения продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— холодильное оборудование и морозильные камеры	в рабочем / в не рабочем состоянии
— наличие спецодежды, спецобуви	— имеется / не имеется
— ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	— имеется / не имеется
— % охвата обучающихся питанием	— Общий % - 98,8 %; горячим питанием 90,6 %
— документация поставщика на право поставок	— имеется / не имеется
— сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)	— имеется / не имеется
— учетно-отчетная документация (наличие и ведение):	
• бракеражный журнал готовой продукции	— имеется / не имеется
• журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов	— имеется / не имеется
• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	— имеется / не имеется
• журнал учета выполнения натуральных норм питания	— имеется / не имеется
• ежедневный контроль на пищеблоке теплового и холодильного оборудования	проводится / не проводится
• наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное с Роспотребнадзором	— имеется / не имеется
• сборник рецептур	— имеется / не имеется
• инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	— имеется / не имеется
• стоимость питания в день	— имеется / не имеется

Взвешивание контрольных порций:

1 порция

№ п/п	Наименование	ед.изм.	кол-во
1	Сосиска отварная	гр	65
2	Каша рисовая вязкая	гр	179
3	Соус томатный	гр	20
4	Чай с сахаром	гр	203
5	Хлеб пшеничный в/с	мл	30

2 порция

№ п/п	Наименование	ед.изм.	кол-во
1	Сосиска отварная	гр	65
2	Каша рисовая вязкая	гр	180
3	Соус томатный	гр	20
4	Чай с сахаром	гр	199
5	Хлеб пшеничный в/с	мл	30

3 порция

№ п/п	Наименование	ед.изм.	кол-во
1	Сосиска отварная	гр	66
2	Каша рисовая вязкая	гр	181
3	Соус томатный	гр	20
4	Чай с сахаром	гр	200
5	Хлеб пшеничный в/с	мл	30

средний выход продукции

№ п/п	Наименование	ед.изм.	кол-во
1	Сосиска отварная	гр	65
2	Каша рисовая вязкая	гр	180
3	Соус томатный	гр	20
4	Чай с сахаром	гр	200
5	Хлеб пшеничный в/с	мл	30

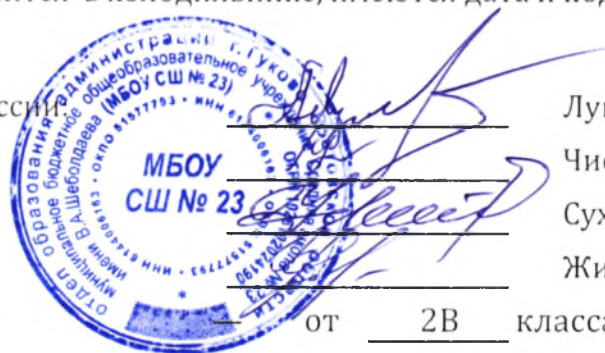
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормам СанПиНа

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствует / не соответствует требованиям**) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Долина О.Н.



Лушкина А.М.

Чистякова М.И.

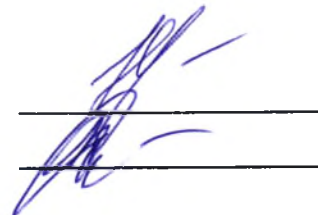
Сухомлинова И.Ю.

Жигало Е.В.

от 2В класса;

Князева Н.И. — от 5Б класса;

Мартыненко Н.В. — от 6В класса;



С Актом ознакомлены: 22.12.2020

ИП Козлова Н.А.

Н.А. Козлова Н.А.Козлова

Повар-бригадир

О.Е. Курачек О.Е.Курачек