

Утверждено

Директором школы

МБОУ «Полововодская ООШ»

Е. В. Зибзеевой

от «20» декабря 2023 г.



**Акт №2**

**проверки соблюдения санитарного состояния пищеблока,  
соответствие содержания и веса отпускаемой продукции  
утвержденному меню, качество готовой продукции**

от 20.12.2023 г.

Комиссия в составе:

Загоскина Ирина Петровна – учитель, председатель комиссии;  
Бодрова Елена Вильгельмовна – учитель;  
Рудаковская Елена Андреевна – родитель.

провели проверку соблюдения санитарного состояния пищеблока, соответствие содержания и веса отпускаемой продукции утвержденному меню, качество готовой продукции:

В ходе проверки было установлено следующее:

**1. Организация питания**

— Организация, осуществляющая питание  
ООО «Соликамская кооптехника»

— Наличие 10-ти дневного меню

Имеется 10-ти дневное меню, применяется. Обед от 20.12.2023 года соответствует 10-ти дневному меню.

*Ведение бракеражного журнала готовой продукции*

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

**2. Санитарное состояние пищеблока:**

— уборный инвентарь хранится в специально отведенном месте, имеет маркировку;

— уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;

— в моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств;

— моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в отдельном шкафу, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;

— столовая и кухонная посуда моются в разных моечных ваннах в соответствии с требованиями п.5 СанПин 2.4.5.2409-08.

**3. Соответствие содержания и веса отпускаемой продукции утвержденному меню, качество готовой продукции**

- для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, составлено примерное 10-дневное меню;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- в обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны сведения об объемах блюд;
- содержание и вес отпускаемой готовой продукции соответствует утвержденному меню;
- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

**4. Соблюдение правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания:**

- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, волосы убраны под колпак;
- верхнюю одежду, головной убор, личные вещи сотрудники оставляют в бытовой комнате;
- у сотрудников нет ювелирных украшений, часов, коротко подстрижены ногти и не покрыты лаком.

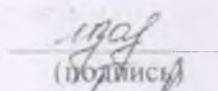
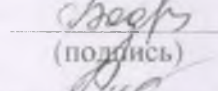
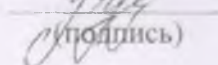
Замечания и предложения комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

председатель  
(должность)

учитель  
(должность)

родитель  
(должность)

  
(подпись)  
  
(подпись)  
  
(подпись)

Загоскина И.П.

Бодрова Е.В.

Рудаковская Е.А.