

Утверждено

Директор школы
МБОУ «Половковская ООШ»
И. В. Вебзеевой
22 октября 2024 г.



Акт №1

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

от 22.10.2024 г.

Комиссия в составе:

Загоскина Ирина Петровна – учитель, председатель комиссии;
Бодрова Елена Вильгельмовна – учитель;
Кайзер Ольга Фёдоровна – 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 22.10.2024 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 приготовления 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: Замечаний нет

Члены комиссии:

председатель
(должность)
учитель
(должность)
родитель
(должность)

И.П.
(подпись)
Е.В.
(подпись)
О.Ф.
(подпись)

Загоскина И.П.

Бодрова Е.В.

Кайзер О.Ф.