

АКТ

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания в школьной столовой МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №5»

Время проверки 16.03.2021 г. 13-00 час

Состав комиссии Зинурову А.И. - ответств. за питание; Билимова Н.В., представитель родительского комитета; Стрелюхиной И.И., социальный педагог; Ушова В.Ф., медсестра; Зинцева Л.Б., учитель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений в пищеблоке выявлено /не выявлено.
- Наличие/отсутствие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания (маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
- Хранение продуктов осуществляется/не осуществляется в соответствии с санитарными нормами
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения продуктов в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами- соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено /не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вывешено /не вывешено меню, в котором указано наименование блюд
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы выхода готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 12.03 15.03 16.03 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции ведётся/не ведётся ежедневно
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

при накрывании и расдаче использовать перчатки всегда!
столов

Члены комиссии:

[Handwritten signatures]

Зигурату НС
Стрелыцкова РН
Чайова БР
Скитова НВ
Зайцева ЛБ

С актом ознакомлены:

Филипова М.В. *[Signature]*