

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Брянская область
Администрация города Фокино
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Фокинская средняя общеобразовательная школа № 2»
ИНН 3202007420 КПП 324501001 ОГРН – 1023200526381 БИК - 041501001
242611 Брянская область, г. Фокино, ул. К. Маркса д.3а.
:факс – 848(333)-4-21-35,
4-29-56, 4-29-32
E-mail: Fokino-2@yandex.ru

Акт № 2
Проверки школьной столовой

МБОУ «Фокинская СОШ № 2» от 15.03.2022.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.С.Захарова – социальный педагог
Члены комиссии: И.О.Лагуткина – заместитель директора по УВР
Л.П. Милюхина – медицинский работник
И.А.Моисеева – член Управляющего совета школы
Е.В.Потапчук – член общешкольного родительского комитета

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 (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов..... соответствует....
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов...условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются ...
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме.....
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии.....да.....; наличие спецодежды.....да.....; наличие дезинфицирующих средств -в

достаточном количестве;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день : жаркое из говядины-31.85, котлета из говядины-12.40, капуста тушеная -3.80, суп гороховый – 10.64, кисель витаминный -5.75 , каша манная -7.93.
- % охвата обучающихся питанием.....80%.....
- документация поставщика на право поставок продовольствия ...имеется ... - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)...сертификаты качества в наличии.....
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции...ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов..... ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд..... ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания..... ведется ;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания..... ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования..... ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором.. согласовано ;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты)..... согласованы технологом

Взвешивание контрольных порций:






1 порция –жаркое из говядины, масса530гр.,соответствие норме выхода готовой продукции 75/250. ;
2 порция суп гороховый , масса...530 гр, соответствие норме выхода готовой продукции...250гр. ;
3 порция кисель витаминный масса.....200 гр...соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.....

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного

Предложения.

1. Обновить маркировку кухонной посуды.....
2...Приобрести новые комплекты посуды.....

Председатель комиссии:		С.С.Захарова
Члены комиссии:		И.О.Лагуткина
		Л.П. Милюхина
		И.А.Моисеева
		Е.В.Потапчук