

«Утверждаю»



Акт
проверки школьной столовой
по адресу г. Сызрань, ул. Кирова, 92

от 12.09.2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии:

Сарайкина А.Н., зам.директора по УВР ГБОУ гимназии г.Сызрани,

членов комиссии:

Лопушенко Н.А., родителя (законного представителя) обучающегося 4б класса;

Уруновой Е.И., родителя (законного представителя) обучающегося 3в класса;

Портнягиной О.О., родителя (законного представителя) обучающегося 3а класса

составила настоящий акт по результатам проверки работы школьной столовой.

Предметом настоящей проверки являются:

- контроль технологии приготовления пищи,
- выполнение циклического 10-дневного меню,
- соответствие фактически отпущенных обедов списочному составу и журналу посещаемости учащихся,
- санитарное состояние пищеблока.

По результатам проверки выявлено следующее:

- Питание организовано в соответствии с графиком: 3а, 3б, 3в, 4б, 4в классы в 15.00.

Время, отведенное на обед, 20 минут.

- Технология приготовления блюд не нарушена.
- Питание организовано в соответствии с утвержденным циклическим 10-дневным меню, составленным с учетом возрастных особенностей обучающихся (меню для обучающихся с 7 лет и старше).

- На момент проверки на пищеблоке заведена и ведется необходимая санитарно-гигиеническая документация.
- Персонал обеспечен специальной одеждой в достаточном количестве. Условия хранения верхней и специальной одежды соблюдаются. Работники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования в отношении внешнего вида и личной гигиены.
- В цехах имеется достаточное количество технологического оборудования, находящегося в исправном состоянии.
- На момент осмотра помещение пищеблока чисто убрано, обеспечено достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, ветошью.
- В соответствии с условиями хранения продукты хранятся по категориям в морозильной камере, холодильниках и в кладовой. На пищевые продукты имеются сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность, имеется предусмотренная законодательством РФ маркировка.

Выводы:

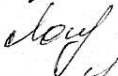
- Приготовление пищи осуществляется без нарушения технологии приготовления согласно цикличному 10-дневному меню;
- Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.

Рекомендации:

- Продолжать работу по соблюдению санитарно-гигиенических требований к технологии приготовления пищи;
- Соблюдать температурный режим хранения сырых продуктов;
- Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если такая маркировка предусмотрена законодательством РФ.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Сарайкина А.Н.
 Лопушенко Н.А.
 Урунова Е.И.
 Портнягина О.О.