

«Утверждаю»
Директор
ГБОУ гимназии
г.Сызрани



Ямолова С.П.

Для докуме- «15» мая 2024 г.

Акт
проверки школьной столовой
по адресу г. Сызрань, ул. Советская, 102а

от 15.05.2024 г.

Комиссия в составе:

председателя комиссии:

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

членов комиссии:

Пурлушкиной Т.П., родителя (законного представителя) обучающегося 4в класса;

Самойленко Н.А., родителя (законного представителя) обучающегося 4в 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).
- В наличии имеются меню на 15.05.2024 г. и контрольное блюдо.
- 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.

Пурлушкина Т.П.

Самойленко Н.А.