

## АКТ № 4

### проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ№62 имени Е.И. Игнатенко с. Новый Егорлык

от 05 декабря 2022 года

Комиссия в составе: Подгорной А. А.- заместитель директора по ВР, Ковтун Н. В.- секретарь, ответственная за организацию питания, Ерошенко И. В.- завхоз, Егорова О. Н. – представитель родительской общественности, составили настоящий акт в том, что 05 декабря 2022г была проведена проверка качества питания в школьной столовой, а также условий хранения сырой продукции.

#### **Время проверки: 10.50-11:15 (завтрак) 5-11 классы**

- 1) Проверка показала, что режим питания не нарушается: процесс питания проходит в соответствии с утвержденным графиком. Педагогические работники осуществляют дежурство. Выполняются санитарные требования: возле раковин имеется жидкое мыло, сушат руки при помощи сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- 2) Школьной столовой на 5 декабря было предложено: омлет натуральный, сосиски отварные, икра кабачковая, чай с сахаром, хлеб пшеничный. Меню полностью соответствует 10-дневному утвержденному меню.
- 3) В столовой порядок. Хранение сырой продукции осуществляется в холодильниках, морозильной камере, на стеллажах (овощи), в шкафу (крупы). На всех упаковках продуктов обозначены сроки годности. Овощи на стеллажах не испорчены, конструкции позволяют производить влажную уборку. Сыпучие продукты ( крупы, сахар, мука) хранятся в шкафу, в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения.
- 4) Суточная проба имеется и хранится в холодильнике: поваром ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.
- 5) Ежедневное меню размещено на специальном стенде.
- 6) Основные санитарные требования к гигиене персонала в столовой соблюдены: верхняя одежда, обувь и все личные вещи располагаются в раздевалке, надета чистая санитарная одежда, подобраны волосы под специальный головной убор-шапочку, на персонале отсутствуют часы, ювелирные украшения, срезаны ногти.
- 7) Проверка документов показала, что имеются:

- технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу;
- медицинские книжки персонала в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается.

**Замечания(рекомендации):**

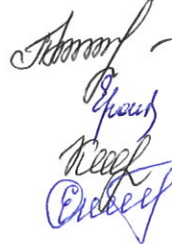
1. Классным руководителям следить за охватом горячего питания учащихся своего класса и провести беседу на тему «Моем руки перед едой».
2. Работникам столовой накрывать столы перед переменной, во избежание охлаждения блюд.
3. Предлагается расширить ассортимент буфетной продукции фруктами.

С актом комиссии ознакомлена:



повар: Доценко А. И.

Члены комиссии по питанию:



(Подгорная А. А.)  
(Ерошенко И. В.)  
(Ковтун Н. В.)  
(Егорова О. Н.)