

АКТ
мониторинга по организации питания обучающихся
в МБОУ «Явасская СОШ»

Дата 18.10.2022г.

Цель проверки:

- Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.
- Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов
- Проверка соответствия веса готовой порции при раздаче пищи.
- Проверка условий хранения поставленной продукции.
- Проверка наличия журналов, утверждённых СанПиН, качества их ведения.

Проверкой установлено:

- Примерное меню в наличии.
- Ежедневное меню оформлено в установленном порядке, вывешивается на информационном уголке, публикуется на сайте школы, подписанное и утверждённое директором школы.
- Технологические карты в наличии.
- Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов осуществляется, что отражено в журналах.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции в наличии, ведётся без нарушений. В день проверки выдача готовой продукции на завтрак и обед осуществлена с проведением контроля всех членов бракеражной комиссии.
- Отбор суточных проб произведен в полном объёме согласно меню на 18.10.2022 г.
- Пища приготовлена вовремя и соответствует, всем нормам закладки по калькуляционным картам. При ее раздаче лишних порций выявлено не было.
- Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.
- Журналы, утверждённых СанПиН в наличии, качества их ведения удовлетворительное.

Санитарное состояние пищеблока

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений удовлетворительное.
- Столовые приборы моются в посудомоечной машине.
- Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
- Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью.
- Генеральная уборка проводится раз в неделю.
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование в достаточном количестве, в исправном состоянии.
- Инвентарь эпидемиологическим требованиям соответствует.
- Столовой посудой и столовыми приборами обеспечены.
- Учёт температурного режима холодильного оборудования заполнен.
- Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил по обработке и приготовлению пищи, мытью посуды, обработке ящ в наличии.
- Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено.
- Хранение и обработка ветoshi упорядочено.
- Хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь промаркирован.
- Весовое оборудование в наличии, в исправном состоянии.
- Пищевые отходы хранятся в ёмкостях с крышками в специально выделенном месте, Заполнение ёмкостей сверх установленных нормативов не установлено.

Члены комиссии:

_____ Грушина Е. В.
_____ Аркина Г. В.
_____ Суркина Т. М.