

ГБОУ Школа № 2016

А К Т проверки школьной столовой родительской общественностью

30.11.2016

Комиссия в составе:

1. **Кочеткова В.Л.** заместитель директора – председатель комиссии,
2. **Вашанова О.В.**, специалист по организации питания,
3. **Голуб В.С.**, медсестра,
4. **Присутствовал член УС Кулиничева Я.В.**

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).
- 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 ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 24-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 норме**.....
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии.....**да**.....;
- наличие спецодежды.....**да**.....;
- наличие дезинфицирующих средств -в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- **имеются** .
- 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 осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания..... *ведется* ;
 - журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования..... *ведется*
 - примерное 24-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором.. *согласовано* ;
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты)..... согласованы технологом
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции *соответствуют* нормативам.
- Подбор суточной пробы, условия её хранения *соответствует требованиям* ,хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.....

Заключение комиссии

Усилить контроль за уборкой обеденного зала.

Председатель комиссии




Кочеткова В.Л.

Члены комиссии - Голуб В.С.



Вашанова О.В.



Кулиничева Я.В.
