

АКТ № 22
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135 » г. Перми

г. Пермь

" 8 " сентября .2020г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Метельская М.А. - медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания

" 8 " 09 .2020г.

провела проверку и сделала выводы:

1. Наличие в складном помещении термометра и гигрометра
2. Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
3. Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия
4. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.
5. Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.
6. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
7. Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю
8. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
9. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.

Выводы:

1. Оснащение столовой и документация соответствуют требованиям.
2. На момент проверки контрольного блюда на месте не было, по причине смены меню (завтрак – обед).
3. В зале находился 1 человек без перчаток.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.
Богатырёва С.И.
Метельская М.А.
Катаева А.В.
Костарева Т.В.

Куляпин
Богатырёва
Метельская
Катаева
Костарева

Справка по результатам проверки организации питания в школьной столовой.

Членами общественной комиссии 07.09.2020 была проведена проверка организации питания в школьной столовой «МАОУ «СОШ №135».

Проверка осуществлялась по двум направлениям: 1 - культура обслуживания

2 - рацион питания.

3. – ведение документации

В ходе проверки было выяснено:

1. Информация об организации, осуществляющей питание, расположена на стенде.
2. Обеденный зал оформлен. Столы, за которыми обедают дети чистые, комфортные.
3. Посуда без сколов и трещин, столовые приборы чистые сухие без подтёков подаются на дополнительной тарелке.
4. На столы накрывают сотрудники столовой за 10-15 минут до звонка.
5. Питание организованное по классам, кроме этого работает отдельно стоящий буфет.
6. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду, общаются с покупателями вежливо.
7. Имеется согласованное с Управлением Роспотребнадзора 12-дневное меню для двух возрастных групп (7-11 и 11-18 лет).
8. Меню бесплатного питания соответствовало основному меню.
9. Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведётся ежедневно.
10. Фактическое меню соответствует данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.
11. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3
12. Дегустируемые блюда (кисель, тефтели из говядины, каша гречневая) соответствуют по цвету, запаху и вкусу. Очень вкусные.

Примечание: на столах недостаточно салфеток.

Большое спасибо.

Нелюбина С.В.

Ерохина И.А.

Пенкина И.В.

