

**Акт обследования, подтверждающий готовность помещения и персонала
пищеблока к оказанию услуг общественного питания
после летних каникул.**

Мы, нижеподписавшиеся, 03.09.2024 г. провели проверку школьной столовой по плану:

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- наличие кухонного и столового оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.);
- соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- рацион питания обучающихся (наличие примерного 2-х недельного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- производство блюд в соответствии с технологическими картами;
- бракераж готовой продукции;
- наличие и хранение суточных проб;
- наличие и ведение журналов учётной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности.

В ходе проверки установлено:

- проведена генеральная уборка производственных помещений и обеденного зала столовой МАОУ СОШ № 61;
- созданы условия по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований;
- имеется сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность пищевых продуктов;
- организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в МАОУ СОШ № 61;

- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки, одноразовые перчатки;
- состояние столового и кухонного оборудования в исправном состоянии;
- столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами, сметаной; правила мытья и сушки соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям;
- имеется примерное 2-х недельное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, выпечку, хлебобулочные изделия, овощи.
- производство блюд и закладка продуктов ведётся в соответствии с составленными и утверждёнными технологическими картами и сборником рецептов;
- произведён бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утверждённой рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поваром ведётся отбор суточных норм; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учётной документации;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности; проведён инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Дата проведения: 03.09.2024 г.

Члены бракеражной комиссии:

Заведующая производством: О.Ю.Минеева / О.Ю.Минеева /

Повар 3 разряда: О.В.Шульская / О.В.Шульская /

Заместитель директора МАОУ СОШ № 61 по АХЧ: С.В.Викулова / С.В.Викулова /

Медицинский работник: Б.А.Загиров / Б.А.Загиров /

Директор МАОУ СОШ № 61: Л.В.Астахова