УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Крайненская средняя школа»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н. Демко

**АКТ**

**проверки комиссией родительского контроля школьной столовой**

**от 25.09.2024г**.

 Комиссия назначенная приказом № 130 от 29.08.2024г в составе:

 Председателя Демко Н.Н. директор школы

 Члены комиссии Врубель Л.С. представитель родительского комитета;

 Османова З.Э. представитель родительского комитета.

составили настоящий акт о том, что комиссия провела проверку пищеблока на выполнение следующих требований:

* Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
* Наличие кухонного и столового оборудования;
* 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.
* Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
* Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; 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 учетной документации;
* Соблюдение правил личной гигиены работником столовой;
* Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20;

 - Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;

-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц. Работа повара выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- Имеется примерное 10 –дневное 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, хлебобулочные изделия, овощи, субпродукты ;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

 - Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

 - Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

 - Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н. Демко

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.С. Врубель

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ З.Э. Османова