**Акт № 8**

**Проверки школьной столовой**

**КГУ «Степная общеобразовательная школа»**

**«\_8 » \_ апреля\_\_\_\_\_\_\_2022 г**

**Бракеражная комиссия в составе:**

**Председатель комиссии: Директор школы Дашкина Ж.К.**

**Члены комиссии:**

**Охан З – заместитель директора по ВР,**

**Ходзинская И. П. – социальный педагог,**

**Валеева М. Б. – председатель профкома,**

**Кононенко Г. Г. – председатель попечительского совета,**

**Испулова К. Х. – медицинский работник школы,**

**Жургунова М.Е. - завхоз**

Бракеражная комиссия 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). - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. - % охвата обучающихся питанием. - 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 учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Степная общеобразовательная школа», сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

 В результате проверки установлено:

 - технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов\_\_\_ соблюдаются;

 - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов\_ соблюдаются;

условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются да;

- помещения для хранения продуктовсоответствуют норме соответствует;

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии……да\_\_\_в рабочем;

наличие спецодежды имеет;

наличие дезинфицирующих средств имеет;

 -в достаточном количеств; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- \_\_да в достаточном;

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеет;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение имеет;

сертификаты качества в наличии да в наличии;

учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции \_\_да\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ведется в соответствии с требованиями \_\_\_\_да\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

 - журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов\_ в наличии ведется \_\_\_да\_\_\_\_\_\_;

- журнал витаминизации готовых блюд\_\_ведётся\_\_\_\_\_\_;

 - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания\_\_\_проводится;

- журнал учета выполнения натуральных норм питания\_\_\_ведётся;

- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования в наличии;

- примерное 10-дневное меню \_\_в наличии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Вывод:\_Технологический процесс приготовления пищи соблюдается.\_Условия хранения скоропортящих продуктов удовлетворительное. Помещения для хранения продуктов соответствует норме. Соответствие санитарного состояния требованиям санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, холодное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии. Маркировка и использование ёмкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению. Наличие спецодежды, наличие дезинфицирующих средств. Дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции. Уборка столовых залов осуществляется регулярно. В достаточном количестве тары столовой посуды. Документация поставщика на право поставок продовольствия в наличии. Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение имеется). Бракеражный журнал готовой продукции ведётся своевременно в соответствии с требованиями. Журнал бракеражка сырых скоропортящихся продуктов имеется, заполняется правильно и своевременно. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведётся своевременно. Журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведётся в соответствии с нормами. Процент охвата питанием учащихся 100%. Имеется меню.

Итог посещения: Санитарно – гигиенические нормативы в школьной столовой соблюдаются.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Председатель комиссии:** Директор школы Дашкина Ж.К.

**Члены комиссии:** Кононенко Г. Н. - председатель попечительского совета

 Охан.З - заместитель директора по ВР

 Ходзинская И. П. - социальный педагог

 Валеева М. Б. - председатель профкома

 Испулова К. Х. - медицинский работник

 Жургунова М.Е. - завхоз