

АКТ
рейда по проверке школьной столовой
МБОУ Тёпловская СОШ

от 6 ноября 2024 г.

Комиссия в составе:

Кирюхиной О.В. - председатель общественного Р.Ж
Говорковой Е.И. - члена Р.Ж
Сасовой М.Н. - члена Р.Ж

Провела рейд по проверке школьной столовой МБОУ Тёпловская СОШ. Установила следующее:

- 1.МЕНЮ: ^{1-4кл.} Вареники со свиной начинкой, чай с сахаром, банан
^{5-11кл.} Чай с сахаром, щи со свек. капустой, салат из мяса кур, картофельное пюре, котлета, Соус томат. с овощ.
- 2.Состояние блюд: удовл., масса порции соотв. норм., оценка качества хорошо
- 3.Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние: мебель в исправном состоянии, посадочных мест в достаточном кол-ве, сан. состояние удовл.
- 4.Технологическое и холодильное оборудование: в рабочем состоянии, строгое соблюдение и ведется контроль
- 5.Наличие кухонного и столового оборудования: столовой посуды и приборов в достат. кол-ве, в целях соблюдения чистоты
- 6.Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря: хранится в строго отведенном месте, промаркировано
- 7.Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов: чисто, имеются приборы - в исправном состоянии, условия хранения соблюдаются.
- 8.Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств: используются согласно инструкции, хранятся в недоступн. для детей местах
- 9.Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки баночек и т.д.: инструкции имеются и соблюдаются
- 10.Соблюдение правил мытья и сушки посуды: соблюдаются
- 11.Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции: есть в наличии

12. Производство блюд в соответствии с технологическими картами:

соблюдается

13. Бракераж готовой продукции: ведется регулярно

14. Наличие и хранение суточных проб: хранится в холодильнике в спец. отведенном месте, в спец. ёмкостях

15. Наличие и ведение журналов учетной документации: ведется

16. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой: соблюдается
повар в специальной одежде, перчатках

17. Соблюдение правил по охране труда, пожарной и
электробезопасности: соблюдаются

ВЫВОДЫ: Нарушений в работе столовой не выявлено. Столовая работает в обычном режиме, согласно графика приема пищи. Иногда соответствуют норме вес порции в соотв. с возрастом.

РЕКОМЕНДАЦИИ Предложить родителям, проводить дома беседы с правильным питанием

ПОДПИСИ:

<u>О. Кисел</u>	/ Кирюхина О. В. /
<u>М. Н. Сасова</u>	/ Сасова М. Н. /
<u>Е. В. Говаркова</u>	/ Говаркова Е. В. /