

АКТ
изучения организации школьного питания
МОАУ «СОШ № 63»

Дата : 25.11.2023

	Что проверять	Норма	Недостатки
1	Чистота в обеденном зале	Мытье полов после каждого приема пищи Уборка столов после каждого приема пищи Наличие мыла для мытья рук для обучающихся, наличие и функционирование раковин перед входом столовую	В обеденном зале чисто. После каждого приема пищи столы протираются работниками столовой, проводится влажная уборка.
2	Наличие информационного стенда с нормативными документами, вывешенного в обеденном зале	Документы: -приказ об организации питания в школе; - график приема пищи; - график дежурства учителей; - приказ о составе бракеражной комиссии; – примерное меню - ежедневное меню	Имеется. от 01.09.23 №01.10-129/4 имеется имеется от 20.11.23 № 01.10-177-6 имеется имеется
3	Наличие примерного (циклического меню)	Согласовано и утверждено. Меню должно быть сезонное и разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	Согласовано и утверждено
4	Наличие фактического (ежедневного) меню	Должно быть утверждено, заведующим производством или бухгалтером КШП, согласовано (утверждено) директором школы Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	Имеется разновозрастное, утверждено КШП, директором школы
5	Соответствие ежедневного меню примерному	Рацион блюд в ежедневном меню за не должен отличаться от соответствующего дня в примерном (циклическом) меню	Соответствует
6	Соответствие веса порции выходу блюда, указанного в ежедневном меню, и весу блюда, выданного ученику	Провести контрольное взвешивание блюд, выданных детям (берутся и взвешиваются 5 блюд, высчитывается средний вес блюда, + - 5 - 10 гр.), сравнивается с весом, указанным в ежедневном меню.	По меню 550г Порция 539г, что ниже веса, указанного в меню
7	Наличие суточных проб, маркировка банок	Баночки для суточных проб должны быть промаркированы: для I блюда, для II блюда, для III блюда Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд хранятся в холодильнике 48 часов . Сравнить «содержимое» баночек с меню на эти дни.	Суточные пробы имеются, подписаны, хранятся 48 часов. Меню проб соответствует фактическому за указанный период



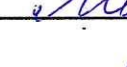
8	Наличие технологических карт на блюда, приготовленные в день посещения	Технологические карты должны быть утверждены КШП	Технологические карты имеются, утверждены КШП
9	Наличие на пищеблоке журналов: – бракеража готовой кулинарной продукции; – бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; – журнал здоровья – журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Проверить заполнение журналов Должна быть внесена запись каждого блюда и запись, разрешающая выдачу блюд, подписи 3-х членов бракеражной комиссии Наличие термометров в холодильниках при необходимости (не ртутных!)	Журналы в наличии, заполняются своевременно, подписи имеются + + + + Температурный режим соответствует
10	Дегустация блюд. Оценка качества. Температура блюд на раздаче: 1 блюдо - 75 градусов, 2-е блюдо - 65, 3-е блюдо - 14	Оценка органолептики блюд, приготовленных в день проверки, в соответствии с технологическими картами. Обратить внимание на температуру блюд на момент начала приема пищи обучающимися	Приготовленное меню соответствует технологической карте
11	Состояние и хранение столовой посуды	Не должно быть металлических кружек и тарелок. Используется фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда. Не должно быть сколов на столовой посуде Хранение на стеллажах или в шкафах Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается	Используется фаянсовая посуда, сколов при проверке не обнаружено. Хранится на стеллажах. Условия хранения соблюдаются
12	Хранение пищевых отходов Организация вывоза пищевых отходов	В промаркированной емкости с плотно закрывающей крышкой. Наполнены не более 2/3 объема емкости	Пищевые отходы хранятся с емкостях. Вывоз пищевых отходов организован.
13	Хранение кухонного инвентаря	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см	Инвентарь промаркирован. Условия хранения соблюдаются. Доски имеют трещины.

		Должен быть промаркирован, храниться отдельно, разделочные доски из дерева без трещин, пищевой	
14	Хранение уборочного инвентаря	Оборудуется отдельное помещение, с душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.	Уборочный инвентарь хранится в отдельном месте, промаркирован.
15	Общий охват учащихся 5-11 кл. горячим питанием. Всего и в % в т.ч.: – горячим завтраком; – горячим обедом	Процент охвата питанием. Указать причины отказа детей от питания при наличии таковых	Всего питалось на перемене 64 человека.
16	Коэффициент несъедаемости	Подсчитать	7%


Рекомендации:

1. Заменить термометры в холодильниках.
2. Сменить доски (имеются трещины)
3. Приобрести щуп для измерения температуры готовых блюд
4. Приобрести дополнительный бак для хранения пищевых отходов
5. Заменить алюминиевые кастрюли на металлические
6. Повару соблюдать вес готового блюда, не допускать расхождений

Члены комиссии:

 /Никулина Т.А.
 /Онушко С.В.
 /Мелихова Г.С.

С актом ознакомлена:

 /Фисенко Н.А.