

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36 им. В.Г.Ободовского

352330 Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ободовского, 153а тел.: (86135) 4-51-60
Email: school36@uslab.kubannet.ru

Акт
самопроверки школьной столовой
МБОУ СОШ № 36 им. В.Г.Ободовского

Комиссия в составе:
Директора МБОУ СОШ № 36 Машлокова А.Х.,
ответственный по питанию Карякина И.Н.,
классный руководитель 2 б класса Стребкова А.Л.,
старший повар Кравцова С.И.

провела 06.10.2022 г. проверку условий работы столовой с целью усиления контроля организации питания обучающихся и недопущения ухудшения его качества и безопасности по следующим вопросам:

Наименование	Результат проверки
- соответствие готовых блюд меню	- готовые блюда соответствуют утвержденному меню
- санитарно-техническое содержание обеденного зала	- обеденная мебель в хорошем состоянии, чистая; полы, стены, раковины для мытья рук чистые; информация для учащихся и родителей и ежедневное меню находятся на стендах. Недостаточно стульев.
- соблюдение правил личной гигиены учащимися	- учащиеся приходят в столовую с классными руководителями, моют руки горячей водой с мылом, дезинфицируют руки
- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.	- техпроцесс приготовления пищи соответствует технологическим картам - некачественные продукты не употребляются
- условия и сроки хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых блюд	- соблюдаются: замороженные рыба, куры и мясо хранятся в отдельных холодильниках; фрукты, овощи; яйцо в отдельном холодильнике; консервы (сок, зеленый горошек) на отдельном стеллаже на разных полках; крупы в упаковке на отдельном стеллаже
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	- соблюдаются
- использование продуктов Кубанских производителей	<u>не Кубанские производители:</u> - дрожжи Воронежские; - чай, г. Челябинск
- буфетная продукция	буфета нет
- соответствие санитарного состояния пищеблока требованиям Санитарных правил и норм (спецодежда, правила мытья столовой, кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования)	-холодильное оборудование и морозильные камеры в чистом рабочем состоянии; холодильники для хранения масла и молочной продукции не работают; масло сливочное перенесено в холодильник с полуфабрикатами на отдельную подписанную полку) - чистая спецодежда (халаты, костюмы,

	<p>колпаки) в комплекте;</p> <p>- моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, инструкции в наличии;</p> <p>- инвентарь чистый подписанный.</p>
- личная гигиена сотрудников пищеблока	<p>- своевременный медицинский осмотр у всех сотрудников пищеблока,</p> <p>- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется.</p>
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).	- в наличии сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты	- в наличии, ведется ежедневно (в соответствии с СанПинами)
- подбор суточной пробы, условия её хранения (хранится в холодильнике, имеются дата и время)	- хранится в отдельном холодильнике, в отдельной посуде за 3 дня, имеются дата, время, наименование (сегодня – плов с курицей, борщ, макароны, котлета, помидоры)
- наличие посуды	- посуда чистая без сколов; <u>не хватает ложек, вилок, мелких тарелок.</u>
- соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока	- маски и перчатки надеты у всех сотрудников пищеблока; запасные маски в наличии, хранятся в отдельном контейнере; отдельная емкость для использованных масок в наличии; журнал смены масок ведется
- соблюдение карантинных мер в столовой	- в обеденном зале установлен и работает рециркулятор; в наличии дезинфицирующие средства в зале для обеззараживания рук, жидкое мыло, бумажные полотенца; на видных местах размещены инструкции о правилах

Члены комиссии:

Машлокова А.Х. *Машлокова*
 Карякина И.Н. *Карякина*
 Стребкова А.Л. *Стребкова*
 Кравцова С.И. *Кравцова*

06.10.2022