

**АКТ**  
**проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от «25» сентября 2024 года**

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе Сажин Т.У – члена Родительского комитета, Нарзиевой И.Х – члена родительского комитета., ответственной за питание Елисейевой В.Е., председателя Управляющего совета школы Гуляевой И.Е., проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МБОУ «Погорельская СОШ». Проверка проводилась 25.09.2024 года на четвертом уроке (11-45 - 12-25) **1. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции**

- Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) **указаны на всех видах поступающей продукции;**
- Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию **отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведётся).**
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) **соответствуют гигиеническим требованиям;**
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в товарно-транспортных накладных **не выявил;**
- Условия хранения поступающей продукции - **в холодильниках и специально отведённых помещениях(стеллаж для сыпучих и др. продуктов);**
- Температура хранения поступающей продукции - **температура хранения поступающей продукции соответствует температуре, установленной поставщиком, Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования ответственной за питание Бабенко О.Г.;**

**2. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой**

- Наличие производственных и складских помещений- **имеется достаточное кол-во;**
- Их санитарное состояние - **соответствует нормативам;**
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование - **исправно;**
- Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировка - **обеспеченно в достаточном количестве, маркировка нанесена везде;**
- Учёт температурного режима холодильного оборудования - **отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное;**
- Санитарное состояние обеденного зала - **удовлетворительное;**
- Наличие моющих средств - **имеются в наличии: для мытья посуды, дезинфицирующие средства для мытья столов;**

**3. Проверка оформления документов по пищеблоку**

- Наличие меню - **имеются, меню - требование на выдачу продуктов питания, меню для обучающихся;**
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - **имеется, заполняется правильно и своевременно;**

- Наличие технологических карт - имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены и.о.директора школы Гусевым Г.Б..
- Наличие сертификатов качества продукции - имеются;
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров - имеется у всех работников, мед.осмотр проводится своевременно;

#### 4. Проверка санитарно-противоэпидемического режима.

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды - имеется;
- Температурный режим в моечных ваннах - 45° С
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённый руководством - имеется
- Суточная проба - имеется, хранится в холодильнике;

#### 5. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока

- Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение - имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами;
- Хранение кухонной посуды - хранятся в соответствии с санитарными нормами;
- Состояние столовой посуды - удовлетворительное;
- Хранение пищевых отходов - приказ №139 от 29.08.2024 года «Об утилизации пищевых отходов в 2024 году»;

#### 6. Проверка документации администрации по организации питания

- Приказ по школе об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания - имеется приказ «Об организации горячего питания» № 151 от 29.08.2024 г  
- имеется приказ «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим» № 155 от 29.08.2024 г
- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году - имеется, замечаний по пищеблоку нет;
- Муниципальный контракт - имеется;
- График питания обучающихся в столовой - имеется;


#### 7. Рейд «Родительский контроль» - проверка школьного питания.

Родители познакомились с условиями и режимом питания в столовой, продегустировали школьный обед. Отметили, что блюда, предложенные детям на обед, соответствуют утвержденному меню, и имеют хорошие вкусовые качества.

#### Выводы:

- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- требования санитарных нормативов соблюдаются;
- блюда соответствуют калорийности и вкусовым качествам.

Акт подписали:

 В.Е.Елисеева  
И.Е.Гуляева  
И.Х.Нарзиева  
Т.У.Сажин

*Сажин*