

Акт № 3 от 18.01.2021  
проверки общественной комиссией  
качества питания в школьной столовой

**Комиссия в составе:**

Председатель: Томленова И.А.

**Члены комиссии:**

Макарова Ю.А., родитель 1 «г» класса

Абдулова Ю.Р., родитель 3 «а» класса

Кониная К.И., родитель 5 «г» класса

Ершова Т.В., родитель 9 «а» класса

Русакова Т.В., председатель профкома

составили настоящий акт в том, что 18 января 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 11.00 (5 перемена 1 смены)**

В ходе проверки выявлено:

**1. Медицинский работник:**

\* следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки

\* ведет ведомость контроля питания для контроля качественного и количественного состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья

\* ежедневно перед началом работы проводит осмотр сотрудников организации общественного питания школы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

2. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождается документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ хранится до конца реализации продукта.

Для контроля качества поступающей продукции проводится её бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.








Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе: медицинский работник, зав. производством, ответственный за организацию питания в школе, учитель ООО по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пищу готовили). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

С целью контроля соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору про СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Меню, в котором указывают сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивается в обеденном зале ежедневно.

Председатель  
Члены комиссии

 И.А.Томленова  
 Макарова Ю.А.  
 Абдулова Ю.Р.  
 Кониная К.И.  
 Ершова Т.В.  
 Русакова Т.В.  
 Левченко Т.Н.

С актом комиссии ознакомлена  
Зав. производством