**АКТ №2**

**проверки организации питания в МБОУ Михайловской СОШ**

15 октября 2015 года

Мы, нижеподписавшиеся, 15.10.2015 года провели проверку работы школьной столовой по плану:

1. Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние.
2. Осмотр технологического и холодильного оборудования.
3. Наличие кухонного и столового оборудования.
4. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря.
5. Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов.
6. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
7. Соблюдение правил мытья и сушки посуды.
8. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
9. Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
10. Бракераж готовой продукции.
11. Наличие и хранение суточных проб.
12. Наличие и ведение журналов учетной документации.
13. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.
14. Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности.

В ходе проверки выявлено:

1. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина.
2. Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении.
3. Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями.
4. Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации.
5. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
6. Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПина.
7. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции.
8. Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур.
9. Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.
10. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.
11. Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПина.
12. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, косынки, фартуки.
13. Правила по охране труда, пожарной и электробезопасности соблюдаются.

Проверку школьной столовой провели:

Председатель комиссии, ответственная за питание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Карпова Я.В.

Ответственная за ведение документации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Иванова И.А.

Школьная медсестра: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Машкова Г.В.

Член общешкольного родительского комитета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Банах Е.В.