

**проверки организации горячего питания учащихся в  
школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19**

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Андриющенко Т.Н., Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель:

**Санитарное состояние столовой Правильное (раздельное) хранение продуктов в холодильнике**

Отмечено:

На момент проверки установлено:

Согласно санитарным нормам, некоторые продукты и готовые блюда в холодильниках школьной столовой хранятся раздельно друг от друга. Так, к примеру, сырое мясо и рыбу хранятся отдельно от готовых продуктов, поскольку первые могут содержать патогенные микроорганизмы. Фрукты и овощи также нужно разделены, поскольку они могут способствовать гниению друг друга. Не хранятся рядом: сырые и готовые блюда; копченые продукты и сырые продукты; овощи и фрукты с колбасными изделиями; овощи и фрукты; фрукты и рыбу.

Работники столовой следят за чистотой холодильника. Все продукты и готовые блюда упакованы в чистые контейнеры и аккуратно сложены на полочках. Колбасные изделия и сыры держат в специальных бумажных пакетах, которые позволяют им «дышать».

Соблюдается температурный режим

**Вывод:** Санитарное состояние столовой удовлетворительное, при уборке используются моющие средства. В холодильниках соблюдается температурный режим и правильное раздельное хранение продуктов.

Члены комиссии:

1. Андриющенко Т.В. - школьный фельдшер \_\_\_\_\_
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание \_\_\_\_\_
3. Прокофьева О.И. председатель ПК \_\_\_\_\_
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ \_\_\_\_\_

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** \_\_\_\_\_

Дата: 7.12.2021

# АКТ № 9

## проверки организации горячего питания учащихся в школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ СОШ №19

Мы, комиссия в составе: Севрюковой Л.П., Андриющенко Т.Н., Прокофьева ОИ, Ярмоленко Н.В., Мироновой Н.В. составили настоящий акт, в том, что была проведена проверка столовой

Цель:

**Соблюдение цикличного меню. Контрольное взвешивание готовой продукции. Ассортимент и качество готовой продукции**

Отмечено:

На момент проверки установлено:

Цикличное меню соблюдается.

При контрольном взвешивании, согласно меню взяты со столов учащихся 5 порций. Каждая порция содержит овощи квашенные 100г, гуляш мясной 50/50, каша пшеничная 150, хлеб пшеничный 50 г, хлеб ржаной 30г.. Взвешивание проводится в пластиковой чашке весом 630г. Взяли со столов учащихся 5 порций, пшеничную кашу поместили в пластиковую чашу, общий вес составил 1390г., соответственно вес каши без отклонений составил  $1380 - 630 = 760$ . Гуляш с соусом поместили в тарелку весом 225г. вес тарелки составил 725 г, соответственно вес гуляша с соусом 498 ( $5 \cdot 50/50$ ). Овощи квашенные на 4 порции 400г. Отклонений от норм нет.

Ассортимент и качество готовой продукции удовлетворительные.

-столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

-состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;

-висит график посещения столовой учащимися,

-за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой

-сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

-на всех продуктах на момент проверки были ценники.

### Предложено :

Классным руководителям контролировать соблюдение учащимися санитарно гигиенических норм

Члены комиссии:

1. Андриющенко Т.В. - школьный фельдшер Андриющенко
2. Севрюкова Любовь Петровна- ответственная за питание Севрюкова
3. Прокофьева О.И. председатель ПК Прокофьева
4. Ярмоленко Н.В – зам. директора по АХЧ Ярмоленко

Зав. столовой : **Миронова Н.В.** Миронова

Дата: 17.12.2021