

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
МБОУ «Пурдошанская средняя общеобразовательная школа»

**АКТ №1**

проверка пищеблока МБОУ «Пурдошанская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Долбилина И.Г. – зам.директора по ВР

Члены комиссии: 1. Рябчикова Н.В. – председатель родительской общественности 8 класса  
2. Куличкова Е.В. -председатель родительской общественности 3 класса

**Цель проверки:** обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

**Место и дата проведения:** МБОУ «Пурдошанская СОШ» 06.09.2022г.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;
2. Медицинские книжки работников пищеблока МБОУ «Пурдошанская СОШ»

**Результаты проверки:**

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качества поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

**Общее санитарное состояние пищеблока:**

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи;
- их санитарное состояние – надлежащее;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям:
- продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см. от пола или деревянных подтоварниках на высоте 25 см. от пола;
- конструкции позволяют производить влажную уборку;
- имеются средства измерения температуры воздуха;
- сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для детей (при одновременном приёме пищи);
- количество посадочных мест – 80;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал;
- мыло имеется;
- питьевой режим организован кипяченой водой;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

**- Состояние оборудования пищеблока:**

Состояние технологического и холодильного оборудования.

- холодильник «Бирюса» - 1, холодильный шкаф «Полюс» - 1;
- электроплита – 2 (4 конфорки);
- водонагреватель «Ардо»;
- весы настольные для готовой продукции;
- стол для готовой продукции – 1;
- стол для сырой продукции – 2;
- шкаф для чистой посуды – 1;

**- рабочее состояние.**

- маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

- пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

**- Рабочее состояние, промаркировано.**

- состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды;

**- имеется, промаркировано;**

**- Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.**

- Двухместная ванна – 3;
  - раковина для мытья рук – 1;
  - раковина для мытья овощей – 1;
  - ёмкость для мытья сырой рыбы – 1;
  - ёмкость для мытья мяса и кур – 1;
  - ёмкость для обработки яиц – 1;
- рабочее состояние;**

**Наличие термометров в холодильном оборудовании**

- имеется, рабочее состояние;

**Наличие суточной пробы**

- имеется.
- поваром ведется отбор суточных проб;
- правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

**Итоги проверки следующих документов:**

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;

