

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа-интернат №2 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга. 190020, Санкт-Петербург, Старо-Петергофский пр., 33 лит. Б (факс) 252-04-56, 252-58-25

## АКТ

проверки школьной столовой комиссией совета по питанию

01.09.2023года

Комиссия совета по питанию в составе: Председатель директор - Черных М.Г.

Заместитель председателя совета – ответственный за организацию питания - заместитель директора по АХР-Поневина.

Члены комиссии: Социальный педагог - Александрова В.В.

Заместитель директора по ОБ - Антипов С.В., Представители родительского комитета – Мичурова Н.А., Попова Е.О., медсестра – Самусева Л.А.

Комиссия провела обследование состояния пищеблока, на соблюдение санитарных правил и нормативов.

В ходе проверки выявлено:

Пищеблок оборудован современным технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Помещение пищеблока, имеет кладовые для хранения продуктов питания. Санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах. Сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации.

Пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном. Оборудование и кухонный инвентарь промаркированы. Имеется примерное десятидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда. Меню на каждый день, заверено директором школы и вывешено в зале столовой. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Уборка столовой производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально, ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. При проведении питания детей, обязательным является присутствие классного руководителя, дежурного учителя.

При входе в столовую установлены пять раковин, для мытья рук. Также в столовой имеется ультрафиолетовая бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Медсестра следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор

суточной пробы осуществляет повар, в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Ведутся журналы: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов, листы учета температурного режима на холодильном оборудовании, журнал генеральных уборок, журнал витаминизации 3х блюд, журнал здоровья сотрудников пищеблока. Вывод: Организация горячего питания в ГБОУ школе-интернате №2 соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам.

Председатель

М.Г.Черных

Заместитель председателя

О.В.Монина

Члены комиссии:

В.В.Александрова

С.В.Антипов

Н.А.Мичурова

Е.О.Попова

