А К Т

проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата: 11.12.2018год

Цель: 1. Проверка вкусовых качеств приготовленных блюд.
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Комиссия по мониторингу за качеством питания:

Директор школы	Журакова Т.М.
Зам. директора по ВР	Макажанова М.Т.
Медработник	Беккер Л.В.
Член попечительского совета	Самарцева Т.В.

Проверкой было установлено:

Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего и четвёртого уроков, согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Продолжительность перемен достаточная – 15 и 10 минут. Учащиеся начальной школы приходят в столовую с классными руководителями.

Общий охват питания учащихся составляет 76 % (горячее), есть дети, которые приносят с собой питание из дома.

Члены комиссии провели дегустацию блюд. Были отмечены вкусовые качества обеда, выпечки и напитков.

В день проверки по утвержденному меню было: каша пшенная молочная с маслом, булочка с сыром и маслом, чай с молоком.

Буфетная продукция реализуется в большом ассортименте, выпечка разнообразная. Учащиеся ежедневно покупают эту продукцию. 100% опрошенных учащихся довольны школьным питанием.

В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб.

В складских помещениях соблюдается товарное соседство.

Вместе с тем имеются недостатки:

1. Не все учителя на переменах дежурят, согласно утвержденному графику. Иногда опаздывают на дежурство.
2. К сожалению, недостаточный контроль со стороны классных руководителей за посещением столовой учащимися среднего звена.

Выводы и предложения:

1. Обязать дежурных учителей следить за порядком в столовой во время своего дежурства. Дежурному администратору осуществлять контроль.
2. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.

Подписи:	Директор школы	Журакова Т.М.
	Зам. директора по ВР	Макажанова М.Т.
	Медработник	Беккер Л.В.
	Член попечительского совета	Самарцева Т.В.