**Акт проверки бракеражной комиссии**

**по организации питания 23.09.2022 года.**

Комиссией в составе: и.о.директора МАОУ СОШ № 2 Чеснаковой Н.Н., медицинского работника Сергеенковой Е.В., заведующей производством Чаусовой С.С., была проведена проверка организации и качества питания детей, осуществлялся контроль за работой пищеблока, за соблюдением санитарно- гигиенических правил, контроль за правильностью хранения запаса продуктов питания. Комиссией контролировалось правильность закладки продуктов и осуществлялся бракераж готовой продукции и соблюдение правил отпуска блюд.

Проверка проходила во время обеда. Обед включал в себя:

| № | Наименование блюда | Выход (гр) | Цена (руб) |
|---|---|---|---|
| **Обед** | | | |
| 1 | Суп с крупой с курицей | 270 | 21-43 |
| 2 | Огурцы консервированные | 50 | 20-83 |
| 3 | Котлета рыбная запеченная | 90 | 26-79 |
| 4 | Картофель толчённый, по-деревенски | 150 | 24-73 |
| 5 | Компот из свежих яблок | 200 | 9-18 |
| 6 | Хлеб «Рябинушка» йодированный | 40 | 4-56 |
| 7 | Хлеб «Славянский»ржаной | 20 | 2-08 |
| | **ИТОГО:** | | **109-60** |

Перечень продуктов соответствует меню.

1. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии;
2. Продукты питания располагаются согласно цехам и согласно требованиям СанПиНа (на подтоварниках, в холодильных шкафах);
3. Сроки годности продуктов соответствуют норме;
4. Каждый цех имеет инструкции по обработке продуктов питания и работе с кухонным инвентарем;
5. Ежедневно проводится уборка зала и пищеблока;
6. Кухонный инвентарь промаркирован и соответствует расположению в цехах;
7. Ежедневно заведующая школьной столовой, исходя из обеспеченности продуктовым сырьем и ориентируясь на утвержденное 22 – дневное меню, составляет меню для школьников на следующий день. ИП Яркова Н.В. рассчитывает стоимость каждого готового блюда и обеда в целом.
8. Используются широко в ассортименте продукты, из числа овощей, фруктов, ягод.
9. Осуществляется отбор суточных проб в соответствии с требованиями Роспотребнадзора;
10. Мытье посуды осуществляется механическим способом и использованием СМС.

11. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Чистые сухие тарелки хранятся на стеллажах, стаканы в перевернутом виде на специальных подносах.
12. Столовые приборы в хорошем состоянии, чистые в достаточном количестве.
13. На всех столах имеются салфетки.
14. Имеются инструкции по работе с производственным оборудованием столовой;
15. Проверена документация по работе в школьной столовой;
16. Имеется в наличии ежедневное меню;
17. Приготовленные блюда, соответствуют нормам, выдержан вес;
18. Имеется утвержденный список продуктов питания для формирования сухих пайков;
19. Ведутся необходимые по требованиям СанПиНа журналы производственного контроля;
20. Проверены сроки годности продуктов питания, условия хранения, наличие сертификатов.
21. Сотрудниками школьной столовой, а также техперсоналом школы проводится генеральная уборка зала и складских помещений столовой один раз в месяц;
22. Столы протирают после каждого приема пищи;
23. Медработником осуществлен контроль над своевременным прохождением медосмотра и санитарного минимума работниками столовой.
24. Ученики во время приема пищи стараются соблюдать правила культурного поведения за столом.
25. Проконтролировано наличие суточной пробы;

Все необходимые условия для нормального питания учащихся соблюдены.

Предложения:

1. Регулярно протирать стулья, столы, подоконники;
2. Осуществлять уход за мебелью в школьной столовой;
3. Обновить информацию на информационном стенде по организации питания в школьной столовой.
4. Обновить материал для оформления сменного уголка по пропаганде здорового питания;
5. Следить за культурой поведения учащихся в школьной столовой;
6. Следить за правилами поведения учащихся в столовой;

И.о. директора: Н.Чес . Н.Н.Чеснакова

Зав.производством: С.С.Чаусова

Мед.работник: Е.В.Сергеенкова