**АКТ**

**проверки пищеблока и состояния качества питания МКОУ «Герейхановская СОШ № 2 им. М. Дибирова » на 8 сентября 2023 года.**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Исакова М.А.

комиссия в составеродителей:

**1. Бабаева Эльвира**

**2. Сейфулаева Рита**

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 время проведения:

МКОУ «\_ГСОШ №2 им.М.Дибирова »,08.09.23

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;
2. Медицинские книжки работников школы.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;

- примерное десятидневную цикличное меню;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- медицинские книжки работников пищеблока;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;

- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;

- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

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 цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;

- медицинские книжки повара и кухрабочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки , фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;

- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:

- ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, куры;

- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;

- сертификаты соответствия на овощи и фрукты.

- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МКОУ «ГСОШ № 2 им. М. Дибирова» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии Исакова М.А.

**Члены родительского комитета:**

**1. Бабаева Эльвира**

**2. Сейфулаева Рита**

