

Акт
проверки санитарного состояния пищеблока учебного корпуса №3,4
МБОУ ЦО № 5

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год 16.12.2022 г. была проведена проверка учебного корпуса № 3,4 членами Совета по питанию: Муравьянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, Соломоновой Т.В., заместителем директора по учебно-воспитательной работе, от родительской общественности Захаровой О.В.

Цель проверки: 1. санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
2. обеспеченность пищеблока посудой, ее состояние;
3. соблюдение требований к мытью кухонной посуды.
4. контрольное взвешивание блюда «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», «Рис припущенный», «Печень по-строгановски»

В ходе проверки было установлено:

1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений (соблюдаются, не соблюдаются, замечания): *требования к санитарному состоянию и содержанию помещений соблюдаются. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Обеденный зал убирается два раза в день: после приема пищи (завтрака, обеда). Столы промываются после каждого приема пищи кухонным работником с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится еженедельно по пятницам.*
2. Обеспеченность пищеблока посудой, её состояние: *пищеблок обеспечен достаточным количеством посуды и столовых приборов. Состояние столовой посуды хорошее, тарелки и стаканы без сколов. Правила хранения чистой посуды и столовых приборов соблюдаются.*
3. Соблюдение требований к мытью кухонной посуды (соблюдаются, не соблюдаются, замечания): *соблюдаются. Мытье столовой посуды проводится ручным способом. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве: моющее средство «Прогресс» для мытья посуды, дезинфицирующее средство «Ньюжавел» в таблетках, чистящее средство «Пемоксоль-М» (для мытья и чистки посудомоечных ванн). Имеются инструкции для мытья посуды, пищевого оборудования, кухонного инвентаря, для замачивания ветоши.*

4. Контрольное взвешивание блюд:

| Наименование блюда | Масса порции по меню | | Фактическая масса порции | |
|---|----------------------|----------|--------------------------|----------|
| | от 7-11 лет | от 12-17 | от 7-11 лет | от 12-17 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной», | 200 | 250 | 200 г | 250 |
| Рис припущенный | 150 | 180 | 150 г | 180 |
| Печень по- строгановски | 90 | 100 | 90 | 100 |

Выводы:

Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Посудой, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены полностью.

Расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет

Подписи лиц, проводивших проверку:





Соломонова Т.В.
Муравляникова А.С.
Захарова О.В.