

МОУ «Савватемская средняя школа»

Приказ

04.04.2025 года

№ 22 (а)

«О проведении контроля подсобного помещения,
условий и сроков хранения продуктов»

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Произвести контроль подсобного помещения, условий и сроков хранения продуктов; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); визуальная проверка отходов блюд в МОУ «Савватемская средняя школа» 07 апреля 2025 г.
2. Назначить комиссию по проверке в следующем составе:
Тимошкина А.В., учитель;
Бодрова О.Е., ответственная за продукты;
Гусева М.Н., учитель;
Андреева И.В., представитель родительского комитета;
Суетова Т.В., представитель родительского комитета;
3. Составить акт по итогам проверки.
4. Исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Е.И. Попова

Директор МОУ «Савватемская средняя школа»

Утверждаю

Е.И. Попова



Акт № 13
по итогам проведения контроля питания
в МОУ «Савватемская средняя школа»

Дата проверки: 07 апреля 2025 года.

Цель проверки: проверка подсобного помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); визуальная проверка отходов блюд.

Мы, члены комиссии по контролю за питанием:

Тимошкина А.В. – учитель;

Бодрова О.Е. – кладовщик;

Гусева М.Н. – учитель;

Андреева И.В. – родитель, член родительского комитета;

Суетова Т.В. – родитель, член родительского комитета;

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка подсобного помещения для хранения продуктов, их условий и сроков хранения в школьной столовой МОУ «Савватемская средняя школа»; проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).

На момент проверки установлено:

1. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с соответствующей документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Рыбные, мясные, молочные продукты поступают с сертификатами соответствия;
 - ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением товарного соседства;
 - ежедневно ведется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты которого заносятся в соответствующий журнал; в холодильном оборудовании имеется маркировка;
 - подсобное помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры; показания в норме;
 - крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом подсобном помещении на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см;
 - ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см;
 - корнеплоды хранятся также в сухом подсобном помещении.
2. Контроль готовой продукции фиксируется в бракеражном журнале установленной формы, оформляется подписями лиц, осуществляющих проверку. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной пищи, согласно правилам бракеража, комиссией из 3 человек, используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. Пробы имеются в наличии.

Количество отходов приготовленных блюд – незначительное.

Вывод: в МОУ «Савватемская средняя школа» организовано предоставление горячего питания для 1 - 11 классов в полной мере. Подсобное помещение для хранения продуктов соответствует санитарным нормам, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов. Питание обучающихся соответствует. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии по контролю за питанием: _____ Тимошкина А.В.

_____ Бодрова О.Е.

_____ Гусева М.Н.

_____ Андреева И.В.

_____ Суетова Т.В.