**Акт проверки пищеблока МБОУ Солерудниковская гимназия**

**Дата проверки: 28.02.2018г.**

Проверка проведена инженером-технологом МКУ Комитета по образованию О.В.Чертковой.

Проверка пищеблока МБОУ Солерудниковская гимназия проведена по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.

 - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов

- соответствие санитарного состояния пищеблока требованиям Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.

 - документация поставщика на право поставок продовольствия - сопроводительная документация на пищевые продукты, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья (декларация о соответствии продукции).

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции","Журнал здоровья" "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд","Журнал учета температурного режима холодильного оборудования","Ведомость контроля за рационом питания"примерное 10-дневное меню, согласованное с МКУ Комитетом по образованию, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

**1**.технологический процесс приготовления пищи **соответствует** (блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и перспективным меню).

**2.** соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: **условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются** ( имеются: 6 холодильников, полки холодильника промаркированы в соответствии с хранящимися на них продуктами)

**3.**помещения для хранения продуктов  **соответствуют норме (**складское помещение соответствует размерам, соблюдено товарное соседство продуктов, **контролируется** режим температуры в складском помещении)

**4**. оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь соответствует требованиям **СанПиН 2.4.5.2409-08**  холодильное оборудование **в рабочем** состоянии,

**5.** Имеется наличие спецодежды для уборки помещения.

**6**. наличие дезинфицирующих средств -в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, столовой посуды - **имеются**.

7. ассортимент блюд согласно перспективному меню на 10 дней, согласованного с председателем Комитета по образованию С.А.Елохиным), стоимость питания в день составляет: для льготного питания 30 руб. в день, для питания за собственные средства 30 руб.в день **.**

**8.** документация поставщика на право поставок продовольствия **– имеется**

 **9**. сопроводительная документация на пищевые продукты - декларация о соответствии продукции -**имеется**

**10**.учетно – отчетная документация:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" - имеется

-"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" – имеется, **е в установленной СанПиН 2.4.5.2409-08 форме.**

-"Журнал здоровья" – **имеется в наличии**

-"Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд" – **имеется в наличии**

-"Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" – **имеется в наличии**

-"Ведомость контроля за рационом питания"- **имеется**

 **11.** технологические и калькуляционные карты - **имеются**

 **12**. Подбор суточной пробы, условия её хранения **(в соответствии с** **требованиями, в общем холодильнике, на отведенной полке**)

**13**.разделочные доски и ножи хранятся в индивидуальных тканевых чехлах маркированные в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

**14.** имеются производственные столы,имеющие покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированные в соответствии СанПиН

**15.** хранение посуды осуществляется на производственных стеллажах, ложки, вилки хранятся там же в касетницах.

**16**. **Режим мытья посуды соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08**

**17.**электроплиты- 3 , в рабочем состоянии, чистые, жарочный шкаф 1 в рабочем состоянии, над плитами вытяжка установлена.

**18**.раковина для мытья рук персонала имеется.

**19**.кухонный инвентарь промаркирован в соответствии с СанПиН.

**Выводы:**

 Рекомендовано в дальнейшем поддерживать контроль за соблюдением норм и правил СанПиНа.

С актом проверки ознакомлен, 2-ой экземпляр выдан на руки.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель Комитета по образованию С.А. Елохин

 МО «Заларинский район»

Инженер-технолог: О.В..Черткова