

**Акт проверки
организации горячего питания обучающихся
МБОУ г.Астрахани «Гимназия №4»**

12.03.2024г

Комиссия по контролю за организацией питания в составе Патеевой А.Х., Дегтяревой Ю.Г., Масловой И.Ю., Болгарь И.А. составила настоящий акт в том, что 12.03.2024г. была проведена проверка пищеблока по организации питания обучающихся.

Цель проверки:

- 1) соблюдение требований по работе пищеблока
- 2) санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

Проверкой установлено:

- 1) В обеденном зале чисто, уборка столов проводится после каждого приема пищи, столы дезинфицируются. Столы моют горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств.
- 2) Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.
- 3) Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 4) Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали.
- 5) Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы.
- 6) Бракеражный журнал ведется ежедневно, подписан тремя членами комиссии.
- 7) Журнал контроля температурного режима ведется ежедневно, соответствует показателям термометров.
- 8) В наличии есть средства индивидуальной защиты.
- 9) Сопроводительные документы на продукты и договора на поставку в порядке.

Выводы:

1. Нарушений в работе не выявлено.
2. Работа в столовой признана удовлетворительной.

Маслова И.Ю.
Дегтярева Ю.Г.

Патеева А.Х.
Болгарь И.А.