

Акт проверки организации горячего питания

Мы, нижеподписавшиеся члены «Родительского контроля» в составе:

Варлаев Р.Б.
Мандричева Д.Н.
Юржаев С.Э.

«28» сентября 2022 г. составили настоящий акт проверки организации горячего питания в МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова». В ходе проверки установлено:

Соответствие

Меню на «28» сентября 2022 г.

Утренний чай, куриный суп, жареный картофель, салат, фрукты в качестве десерта.

Санитарное состояние

В столовой соблюдены все санитарно-гигиенические нормы, все помещения регулярно проветриваются, проводится уборка в коридорах.

Питание

Все блюда горячие. Дети едят спокойно, без отвращения. В меню имеются фрукты и овощи.

Выводы

Соблюдены санитарно-гигиенические нормы, все документы в порядке, меню соответствует.

Подпись:

Мандричева Д.Н.
Л.Уот

Ф.И.О.

Варлаев Р.Б.
Мандричева Д.Н.
Юржаев С.Э.

А К Т № 1

по МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова»
от 29.09.2023 г.

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой и пищеблоке
Бракеражной комиссией совместно с «Родительским контролем» МКОУ «Яшкульская
СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова» была осуществлена проверка соблюдения
санитарных норм в столовой.

В ходе проверки установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы членами бракеражной комиссией регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукцией»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Проведена проверка

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез. средств;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
- своевременности ведения журналов: «Бракераж готовой продукции», «Здоровье», «Контроль за санитарным состоянием пищеблока», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракераж сырой продукции», «Журнал витаминизации», инструкции разведения дезсредств.

Вывод: санитарно-гигиенические нормативы в столовой МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова» соблюдаются.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Манджеев Р.Б.
Манджеева А.Н.
Убаева С.С.

Бракер Р.Б.
Манджеева А.Н.
Убаева С.С.