

Акт проверки организации горячего питания

Мы, нижеподписавшиеся члены «Родительского контроля» в составе:

Чуришова Анна Игоревна
Мандришев Дмитрий Николаевич
Барисова Виктория Николаевна

«24» мая 2023 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 «24» 11 2023 г.

полезный суп
хлеб с сыром
какао с молоком
яблоко

Санитарное состояние

удовлетворительное, соответствует нормам СанПиН

Питание

суп теплый, вкусный, бутерброд со вкусом,
фрукты свежие, какао в меру сладкий

Выводы

питание в школьной столовой организовано
по всем нормам СанПиН. Детям нравится,
едят с удовольствием

Подпись:

Чуришова
Б
Мандр

Ф.И.О.

Чуришова А. И.
Барисова В. Б.
Мандришев Д. Н.

А К Т № 3

по МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова»
от 24.11.2023

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой

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 и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- 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:

Чуришова / *Чуришова Л.И.*
Маня / *Манюшова А.И.*
Б... / *Бурмачев Р.Б.*