

А К Т № 1  
по МКОУ «Яшкульская СОШ»  
от 20.09.2021

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой и пищеблоке  
Бракеражной комиссией совместно с «Родительским контролем» МКОУ «Яшкульская  
СОШ» 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» соблюдаются.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



А К Т № 2  
по МКОУ «Яшкульская СОШ»  
16.12.2021

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой

Бракеражной комиссией совместно с «Родительским контролем» МКОУ «Яшкульская СОШ» 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.

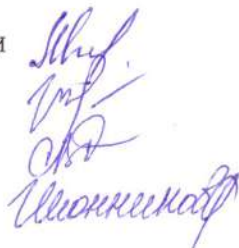
Проведена проверка

- 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» соблюдаются.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



А К Т № 3  
по МКОУ «Яшкульская СОШ»  
15.02.2022

Проверка соблюдения санитарных норм в столовой  
Бракеражной комиссией совместно с «Родительским контролем» МКОУ «Яшкульская  
СОШ» 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» соблюдаются.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



А К Т № 4  
по МКОУ «Яшкульская СОШ»  
18.04.2022

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой

Бракеражной комиссией совместно с «Родительским контролем» МКОУ «Яшкульская СОШ» 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» соблюдаются.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

