

Акт проверки организации горячего питания

Мы, нижеподписавшиеся члены «Родительского контроля» в составе:

Чушаев Игорь Игоревич

Мандришев Александр Николаевич

Бардаев Виктор Викторович

«21» февраля 2024 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 «21» февраля 2024 г.

Суп вермишелевый с курицей

Ягод отварен, чай лебяжий с соевым

Санитарное состояние

В школьной столовой чисто, соответствует нормам Сан Пин

Питание

Суп теплый, вкусный, чай в меру солен

Ягод вареное

Выводы

Кухня в школьной столовой хорошо организована, соответствует Сан Пин

Подпись:

Чушаев
Игорь
Мандришев
Бардаев

Ф.И.О.

Чушаев И. И.
Мандришев А. Н.
Бардаев В. В.

А К Т № 6

по МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова»
от 21.02.2024

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:


Чушкаева
Макс


Чушкаева Л. И.
Максимова А. И.