

Акт проверки организации горячего питания

Мы, нижеподписавшиеся члены «Родительского контроля» в составе:

Бармале Виктор Борисович
Чурикова Ирина Николаевна
Мандриков Дмитрий Николаевич

«21» декабря 2023 г. составили настоящий акт проверки организации горячего питания в МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Сачирова». В ходе проверки установлено:

Соответствие

Меню на «21» декабря 2023 г.

Колет салат
суп с овощами, рассольник
картофель с свининой, огурцы
кисель

Санитарное состояние

Санитарное состояние кухни и столовой соответствует всем нормам СанПиН

Питание

Еда теплая, вкусная. Все порции
адекватны. В меню включены свежие
овощи и необходимые крупы.

Выводы

Соблюдены санитарно-гигиенические
нормы, верная документация, меню
соответствует

Подпись:

Мак
Чурикова

Ф. .О.
Бармале В.Б.
Мандриков Д.Н.
Чурикова И.И.

А К Т № 4

по МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова»
от 21.12.2023

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:

*Б-
Юшмаев
Ману*

*Воронцов Р. Б.
Юшмаев А. К.
Манзжипов А. К.*