

Акт проверки организации горячего питания

Мы, нижеподписавшиеся члены «Родительского контроля» в составе:

Бадмаева Виктория Борисовна
Чурикова Анна Игоревна
Максимов Александр Николаевич

« 26 » 01 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 « 26 » 01 2024 г.

1. Суп молочный с макарон. кр.
2. Хлеб/сыр
3. какао

Санитарное состояние

Удовлетворительное, соответствует нормам СанПиН

Питание

Суп вкусный, в меру сладкий, хлеб и сыр свежие, какао тертый

Выводы

Питание в школьной столовой организовано по всем нормам СанПиН

Подпись:

Мак
В
Чурикова

Ф.И.О.

Максимов Александр
Викторович
Чурикова Анна

А К Т № 5

по МКОУ «Яшкульская СОШ им. гвардии майора С.В. Санчирова»
от 26.01. 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:


Чуришова
Мамз


Чуришова Л. И.
Магмиева Р. И.