

Комиссия в составе:

Председателя комиссии:

Будановой Т.С., ответственной по ВР, члена родительского комитета школы

Членов комиссии:

Глуховой Т.А. – председателя родительского комитета ,

Безруковой Н.Г., ответственной за организацию питания обучающихся

Пивцовой С.И. – родителя, председателя бракеражной комиссии

Солдаткиной В.Г., члена родительского комитета школы

Произвела проверку:

1. Санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
2. Соответствия меню на каждый день и примерного 10-тидневного меню

В ходе проверки установлено:

1.1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В обеденном зале установлены держатели для бумажных полотенец и урны для израсходованных бумажных полотенец, количество раковин соответствует требованиям.

1.2. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.

1.3. Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин, столовыми приборами из нержавеющей стали.

1.4. На пищеблоке имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.

1.5. В моечной имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола, мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.

1.6. Уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

2.1- питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

2.2.- в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.3. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

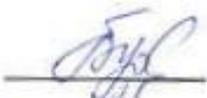
2.4. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

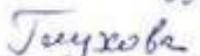
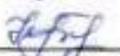
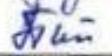
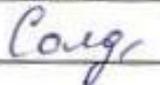
Решение:

1. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

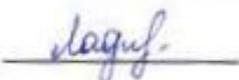
1. Признать работу по организации полноценного горячего питания в МБОУ СОШ им. В.Я. Прошкина с.Шугурово положительной

Рекомендации:

Председатель комиссии:  Буданова Т.С.

Члены комиссии:  Глухова Т.А.
 Безрукова Н.Г.
 Пивцова С.И.
 Солдаткина В.Г.

С актом комиссии ознакомлены работники пищеблока

Повар:  Ладина Е.М.

Кухонный работник:  Глухова В.В.