

Акт проверки

с.Шугурово

от 22.09. 2022 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии:

Незвановой О.В., ответственной по УВР, председателя брокеражной комиссии

Членов комиссии:

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

Безруковой Н.Г., ответственной за организацию питания обучающихся

Солдаткиной В.Г., члена родительского комитета школы

Произвела проверку:

- 1) соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);
- 2) наличия необходимой документации по столовой;
- 3) общего санитарного состояния пищеблока в МБОУ СОШ им. В.Я. Прошкина с.Шугурово

В ходе проверки установлено:

1. Сотрудники пищеблока имеют личные медицинские книжки с данными о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения, профилактических прививках, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды сотрудники пищеблока производят самостоятельно.
2. Ежедневно ведётся бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. В обеденном зале вывешено меню на текущий день. Меню соответствует примерному десятидневному меню в соответствии с требованиями.
4. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания, договора на поставку продуктов питания в наличии.
5. Сроки реализации скоропортящихся продуктов по данным журнала бракеража скоропортящихся продуктов, соблюдены, условия хранения соблюдаются.
6. Ежедневно ведётся журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
7. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.
8. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В обеденном зале установлены держатели для бумажных полотенец и урны для израсходованных бумажных полотенец, количество раковин соответствует требованиям.
9. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.
10. Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин, столовыми приборами из нержавеющей стали.

11. На пищеблоке имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
12. 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.
13. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.

Решение:

1. Признать работу по соблюдению норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); наличие необходимой документации по столовой; общего санитарного состояния пищеблока в МБОУ СОШ им. В.Я. Прошкина с.Шугурово удовлетворительной.

Рекомендации:

Председатель комиссии:  Нетванова О.В.

Члены комиссии:  Буданова Т.С.

 Безрухова Н.Г.

 Солдаткина В.Г.

С актом комиссии ознакомлены работники пищеблока

Повар:  Ладина Е.М.

Кухонный работник:  Глухова В.В.