

проверки общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ ООШ № 31 имени Г.В.Ластовицкого

от 05.10.21

Комиссия в составе:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

Составила настоящий акт в том, что проведена производственная проверка столовой.

№ п/п	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье кухонной посуды и ее сушке.
2.	Проведение ежемесячной генеральной уборки с дезинфекцией.
3.	Соблюдение правил хранения хлебобулочных изделий и правил обработки шкафов при хранении изделий.
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Содержание
1.	Требования соблюдаются
2.	Ген. уборка проводится, дезинфицируется
3.	Шкафы обработки, хлеб. изделия хранятся в нормативных условиях
4.	Цех пищеблока и обед. зала - санитарное состояние в норме
5.	Циклическое меню соблюдается

Предложение: Нет замечаний (замечание устранено)

Бусел О.А. Бус —

Саранина Л.В. Сар —

Джулакян Э.Н. Джу —

Курукина Т.С. Куру —

проверки общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ ООШ № 31 имени Г.В.Ластовицкого

от 13.10.21

Комиссия в составе:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

Составила настоящий акт в том, что проведена производственная проверка столовой.

№ п/п	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи.
2.	Соблюдение требований личной гигиены учащимися.
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой.
4.	Наличие цикличного и ежедневного меню на сайте школы.
5.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования.
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб.
8.	Соответствие ежедневного и цикличного меню.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Содержание
1.	<i>График приема пищи соблюдается.</i>
2.	<i>Учащиеся соблюдают, перед едой моют руки.</i>
3.	<i>Работники столовой соблюдают личную гигиену.</i>
4.	<i>Циклическое и ежедневное меню на сайте школы имеется.</i>
5.	<i>Сан. обработка проводится</i>
6.	<i>Сан. состояние в норме</i>
7.	<i>Суточные пробы в наличии</i>
8.	<i>Ежедн. и циклическое меню соответствует.</i>

Предложение:

Бусел О.А. *Бусел*
Саранина Л.В. *Саранина*
Джулакян Э.Н. *Джулакян*
Курукина Т.С. *Курукина*

проверки общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ ООШ № 31 имени Г.В.Ластовицкого

от 21.10.21

Комиссия в составе:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

Составила настоящий акт в том, что проведена производственная проверка столовой.

№ п/п	Содержание
1.	Соблюдение правил хранения и маркировки уборочного инвентаря.
2.	Соблюдение циклического меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Соблюдение режима питания учащимися.
5.	Соблюдение температурного режима.
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Содержание
1.	<i>Правила хранения и маркировки соблюдаются</i>
2.	<i>Циклическое меню соблюдается</i>
3.	<i>Требования выполняются.</i>
4.	<i>Режим питания уч-ся соблюдается</i>
5.	<i>Температурный режим соблюдается</i>
6.	<i>Сан. состояние в норме</i>
7.	<i>Вес блюд соответствует нормам</i>

Предложение:

Бусел О.А. *Бусел* —
Саранина Л.В. *Сар* —
Джулакян Э.Н. *ЭН* —
Курукина Т.С. *Куру* —

АКТ № 8

проверки общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ ООШ № 31 имени Г.В.Ластовицкого

от 26.10.21

Комиссия в составе:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

Составила настоящий акт в том, что проведена производственная проверка столовой.

№ п/п	Содержание
1.	Наличие инструкции с требованиями и правилами по мытью обеденной посуды.
2.	Наличие сертифицированных средств для мытья посуды с дозаторами.
3.	Наличие цикличного и ежедневного меню на стенде.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования.
5.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
6.	Наличие суточных проб.
7.	Качество блюд.
8.	Соответствие веса блюд.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Содержание
1.	Инструкции и правила в наличии
2.	Сертиф. средства в наличии
3.	Цикл. и ежеднев. меню на стенде
4.	Ежед. сан. обработка проводится
5.	Сан. состояние в норме
6.	суточные пробы имеются
7.	качество блюд соответствует нормам
8.	Все блюда соответствует нормам

Предложение:

Бусел О.А. Бусел
Саранина Л.В. Саранина
Джулакян Э.Н. Джулакян
Курукина Т.С. Курукина