

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

от 12.01.22

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 требования в наличии
2.	В наличии
3.	Меню в наличии на стенде
4.	Сан. обработка проверяется - отлично
5.	Проверяется - отлично.
6.	Пробы в наличии.
7.	Качество блюд отличное
8.	Вес соответствует

Предложение:

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 20.01.22

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.	Уборка проводится
3.	Правила соблюдаются
4.	В оптимальном состоянии
5.	Меню соблюдается

Предложение:

Бусел О.А. _____

Саранина Л.В. _____

Джулакян Э.Н. _____

Курукина Т.С. _____

АКТ № 18

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

от 28.04.22

Комиссия в составе:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

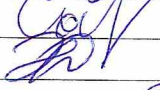
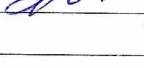
Составила настоящий акт в том, что проведена производственная проверка столовой.

№ 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>Соблюдается</i>
2.	<i>Соблюдается</i>
3.	<i>Соблюдается</i>
4.	<i>В наличии</i>
5.	<i>Проводится</i>
6.	<i>В санитарном состоянии</i>
7.	<i>В наличии</i>
8.	<i>Соответствует</i>

Предложение:

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