

АКТ № 22

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

от 03.03.22

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.	График приема пищи соблюдается
2.	Личная гигиена учащихся соблюд.
3.	Работники столовой соблюдают личную гигиену.
4.	Меню на сайте школы имеется.
5.	Сан. обработка проводится.
6.	Сан. состояние отличное.
7.	Суточные пробы в наличии
8.	Меню соответствует.

Предложение:

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

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

от 10.03.22

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 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.	Правила и маркировка соблюдаются.
2.	Циклическое меню соблюдается.
3.	Требования выполняются.
4.	Режим питания учащихся соблюдается.
5.	Температурный режим соблюдается.
6.	Сан. состояние отличное.
7.	Все блюда соответствуют.

Предложение:

Бусел О.А.

Саранина Л.В.

Джулакян Э.Н.

Курукина Т.С.

Бусел
Саранина
Джулакян
Курукина

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

от 14.03.22

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.	В наличии
2.	В наличии
3.	В наличии
4.	Проводится
5.	Отличное
6.	В наличии
7.	Отличное
8.	Соответствует

Предложение:

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

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

от 31.03.22

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.	Фригиды соблюдаются
2.	Ген. уборка проводится.
3.	Фригиды соблюдаются.
4.	Сан. состояние отличное
5.	Циклическое меню соблюдается

Предложение:

Бусел О.А. _____

Саранина Л.В. _____

Джулакян Э.Н. _____

Курукина Т.С. _____