

АКТ № 26

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

от 06.04.22

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.	График соблюдается
2.	Требования соблюдается
3.	Требования соблюдается
4.	Меню в наличии
5.	Сан. обработка проводится ежедневно
6.	Сан. обработка проводится ежедневно
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 14.04.22

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 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.	Хранение и маркировка в помещении
2.	Меню соответствует по графику
3.	Требования выполняются
4.	Режим питания соблюдается
5.	Температурный режим соблюдается
6.	Сан. состояние отличное
7.	Все блюда соответствуют требованиям.

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 20.04.22

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.	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 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 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.	Мытье посуды в соотв-ии с СанПином
2.	Проводится по графику
3.	соблюдается, обработка пищеблока
4.	сан. состоянии отличное
5.	Меню соблюдается

Предложение:

Бусел О.А. _____

Саранина Л.В. _____

Джулакян Э.Н. _____

Курукина Т.С. _____