

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

от 04.09.21

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 выполняются: посуда чистая, сухая
2.	Ген. уборке проводится, помещения чистые
3.	Правила хранения соблюдаются, шкафы обрабатываются
4.	Санитарн. состояние удовлетворительное
5.	Меню соблюдается, ежедневный контроль

Предложение: Своевременное накрывание не стол
(замечание устранено)

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 15.09.21

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 соблюдается</i>
2.	<i>Личное меню учащихся соблюдается</i>
3.	<i>Личное меню работников соблюдается</i>
4.	<i>Меню на сайте школы и в обеденном зале в наличии</i>
5.	<i>Санитарная обработка помещений в норме</i>
6.	<i>Санитарное состояние цехов в норме, зачистка</i>
7.	<i>Суточные пробы в наличии</i>
8.	<i>Ежедневное и циклическое меню соблюдается</i>

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 21.09.21

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.	Правила хранения инвентаря соблюдаются, маркировка имеется.
2.	Циклическое меню соблюдается.
3.	Замена блюд не производится
4.	Температурный режим соблюдается
5. ✓	Режим питания учащихся соблюдается
6.	Санитарное состояние цехов и обед. зала в норме.
7.	Все блюда соответствует циклическому меню.

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 30.09.21

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.	Наличие инструкции в напечатан, сертифицирован в напечатан.
2.	Наличие дозаторов в месте для мытья посуды
3.	Циклическое и ежедневное меню на стенде напечатан, бул распечатан.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений - бул распечатан.
5.	Санитарное состояние цехов и зала в норме
6.	Суточные пробы в напечатан.
7.	Качество блюд соответствует
8.	Весь блок соответствует улич. меню

Предложение:

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