

Акт № 1 комиссия по производственному контролю организации и качества
горячего питания обучающихся школьной столовой
МБОУ СОШ № 8
(реализация мероприятий производственного контроля)

Дата проведения: «27» сентября 2024 год.
Место проведения: Вишерогорская ООШ-
филиал МБОУ СОШ №8

Комиссия в составе: 3 человек.

Члены комиссии:

Шумкова Е.В., кухонный работник;
Зырянова Н.Н., учитель;
председатель комиссии: Мокрушина Е.К., руководитель.

Цель проверки: Состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря; оборудования.

Результаты проверки:

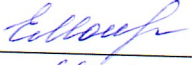
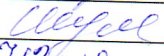
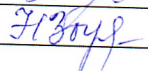
Общее санитарное состояние пищеблока:

-имеется складское помещение для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи;
-продукты хранятся на стеллажах, на высоте 45 см. от пола; конструкция позволяет производить влажную уборку, имеются средства для измерения температуры и влажности воздуха.

Сыпучие продукты хранятся в упаковках производителя, имеются сведения о дате производства и условиях хранения.

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами.
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- уборка и проветривание помещений ведутся согласно графику уборки и проветривания помещений;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 25 детей;
- количество посадочных мест - 30
- организация мытья рук- раковины возле входа в обеденный зал, мыло и бумажные полотенца имеются.
- холодное водоснабжение пищеблока - местное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- состояние оборудования пищеблока - рабочее.

Вывод/рекомендации: Состояние обеденного зала, складского помещения, инвентаря и оборудования находятся в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:  /Е.К. Мокрушина
 /Е.В. Шумкова
 /Н.Н. Зырянова