

Акт № 3 комиссия по производственному контролю организации и качества  
горячего питания обучающихся школьной столовой  
МБОУ СОШ № 8  
(реализация мероприятий производственного контроля)

Дата проведения: «14» ноября 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.

Цель проверки:

- 1) Качество состояния, мытья и обработки посуды


Результаты проверки:

- 1) В результате проверки выявлено, что мытье кухонной посуды, предусмотрено отдельно от столовой посуды.

Имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов. Моющие и чистящие средства используются в соответствии с инструкцией по их применению. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Посуда моется ручным способом в двух секционной ванне при температуре не ниже 45 градусов, ополаскивается во второй ванне при температуре воды не менее 65 градусов. Просушивается посуда на стеллажах (на ребре). Для мытья посуды используется ветошь.

Мытье хлебницы осуществляется 1 раз в неделю с использованием 1% раствора уксусной кислоты.

Вывод/рекомендации: Мытье и обработка посуды осуществляется в соответствии с правилами СанПина.

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