

Акт № 8

комиссия по производственному контролю организации и качества горячего питания обучающихся школьной столовой
Вишерогорской ООШ- филиала МБОУ СОШ № 8
(реализация мероприятий производственного контроля)

Дата проведения: «14» апреля 2026 год.
Место проведения: Вишерогорская ООШ-
филиал МБОУ СОШ №8

Комиссия в составе: 3 человек.

Члены комиссии: председатель комиссии: Никитина В.Г.
Шумкова Е.В., Лисихина И.Н.

Цель проверки: 1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, инвентаря и оборудования 2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья. 3. Питьевой режим




Результаты проверки:

1. Кухня и столовая содержатся в порядке и чистоте. Соблюдается график проведения генеральных уборок и проветривания. Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. Соблюдаются правила мытья кухонной и столовой посуды. Инвентарь и кухонная посуда пищеблока промаркирована. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.

2. Продукты на пищеблок поступают на основании договора поставки продуктов питания. Продукты поступают при наличии всех сопроводительных документов. Соблюдаются сроки реализации продуктов по журналу бракеража скоропортящихся продуктов. Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждает записями в соответствующем журнале. Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. Готовая пища выдается после снятия пробы. Блюда после снятия пробы реализуются в течении 2-х часов. Осуществляется контроль выхода порционных блюд. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2-+6 градусов. Ведется ведомость контроля за рационом питания. Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления.

3. Питьевой режим представлен стационарным питьевым фонтанчиком. К фонтанчику обеспечен свободный доступ в течении всего учебного дня.

Вывод/рекомендации: нарушений не выявлено.

Члены комиссии:  /В.Г. Никитина
 /Е.В. Шумкова
 /И.Н. Лисихина