

Утверждаю

Директор МКОУ « Иковская СОШ»

М.А.Носкова



25.04.2022 №4

Акт проверки соблюдения санитарных норм в столовой

В МКОУ « Иковская СОШ»

Бракеражной комиссией МКОУ « Иковская СОШ» была осуществлена проверка соблюдения санитарных норм в столовой МКОУ.

В ходе проверки установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи, проверены остатки продуктов на срок хранения:

1. Масло сливочное

2. Молочная продукция

На момент проверки в 12.00 (на большой перемене) обед был задержан на 5 минут, дети столпились у дверей, столы в зале были плохо протёрты, на замечание - повар Цепилова Т.А. отреагировала очень жёстко в присутствии школьников, снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале « Бракераж готовой продукции» а также родителями.

- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции,

- уборка столовых залов осуществляется регулярно,

-приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции

Проведена проверка

- температурного хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и

удостоверения качества

- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды.

Выявлено

1. Санитарное состояние пищеблока: продукты стоят на полу, сахар рассыпан и не убран, на холодильнике куча использованных коробок, в холодном коридоре также куча использованных коробок. На столе размороженные и уже подтёкшие котлеты, стоит грязное ведро.

Рекомендации: Убрать все коробки на мусорницу, вымыть пол, овощи поднять на стеллажи, вымыть с моющим средством столы для приготовления блюд.

Вывод: санитарно-гигиенические нормативы в столовой МКОУ «Иковская СОШ» соблюдаются не систематически.

Председатель комиссии: Симанова Н.А.

Члены комиссии: Чернышова М.Б.

Директор школы



М.А. Зуева