

Акт
обследования столовой и пищеблока
МОУ Ильинская основная школа имени Подольских Курсантов
от 10.01.2024г.

Проверка проведена комиссией в составе:
Марковиной О.Н., Степановой Э.С., Галченковой Е.П.

- 1 Квалификация работников пищеблока соответствует.
- 2 У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
- 3 Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
- соблюдается масочный режим, перчатки;
- ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
- 4 Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
- 5 имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
- 6 Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.
- 7 Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
- 8 Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
- 9 Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
- 10 Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
- 12 В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
- 13 Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
- 14 Обеспечивается хранение суточных пробв соответствии с требованиями.
- 15 Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
- 16 Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
- 17 Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
- 18 Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.

Проверка проведена и составлен Акт комиссией.

Подписи членов комиссии:

Марковиной О.Н. Марков

Степановой Э.С. Степанова

Галченковой Е.П. Галченкова