

АКТ
проверки условий правильно хранения хлеба

от 04.05.2023г

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя директора по питанию Сафоновой Н.А.
- старшего повара Данилина М.В. ,
- члена родительской общественности 3 «а» класса Горлановой Н.А.

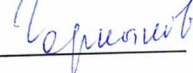
В целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка санитарного состояния шкафа для хранения хлеба

В ходе проверки выявлено:

- любой вид хлебобулочных изделий сопровождается сертификатом. Сертификат на хлеб – это документальное подтверждение, что продукция безопасна для потребителей.
- при уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1 – го раствора уксусной кислоты (1 –ый раствор уксусной кислоты – это соотношение 690 мл. воды и 10 мл. уксусной кислоты)

Зам. по питанию  Н.А.Сафонова

Старший повар  Данилина М.В.

член родительской общественности 3 «а» класса  Горланова Н.А.

АКТ
проверки условий правильного хранения уборочного инвентаря

от 12.05.2023 г

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя директора по питанию Сафоновой Н.А.
- старшего повара Данилиной М.В. ,
- члена родительской общественности 2 «б» класса Черновой Т.А.
- заместителя директора по АХЧ Черкашиной Т.Ю

В РФ требования к уборочному инвентарю регламентируются СаПиН(санитарными нормами и правилами),которые утверждает Главный государственный санитарный врач страны. Санитарные требования касаются обустройства помещений и маркировки уборочного инвентаря.

В ходе проверки выявлено: весь уборочный инвентарь для уборки кухни и обеденного зала промаркирован и закреплен за определёнными помещениями. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте (шкаф). Уборочный инвентарь для санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Зам.дир.по АХЧ Черкашина Черкашина Т.Ю.

Зам. по питанию Сафонова Н.А.Сафонова

Старший повар Данилина Данилина М.В.

член родительской общественности 2 «б» класса Чернова Чернова Т.А.

АКТ

проверки санитарного состояния обеденного зала

от 24.05.2023г

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя директора по питанию Сафоновой Н.А.

- заместителя директора по АХЧ Черкашиной Т.Ю.

- члена родительской общественности 4 «а» класса Киселёвой О.В.

- в целях планомерного осуществления контроля качества питания обучающихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала.

В ходе проверки выявлено :

- обеденный зал оборудован столовой мебелью на 110 посадочных мест


- на стене висит график влажной уборки (обеденных столов, полы)

- в обеденном зале чисто, уборка проводится после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Члены комиссии отметили, что санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала находится в удовлетворительном состоянии

Зам. по питанию  Н.А.Сафонова

Зам. дир. по АХЧ  Черкашина Т.Ю.

член родительской общественности 4 «а» класса  Киселёва О.В.