

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 52 имени Ф.Ф.Селина» городского округа Самара
443085, г. Самара, ул. Центральная 11а, тел/факс 266-05-16/302-08-67
e-mail:school52samara@yandex.ru

АКТ

проверки санитарного состояния холодильников

06.12.2024г.

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

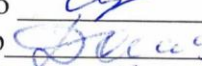
- администратора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- родительский контроль Черновой Т.А..

- 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 холодильников.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Соблюдение температурного режима	Соблюдается.
1.2	Обеспечивается чистота обработки.	Обеспечивается
1.3	Соблюдается график хранения проб;	Соблюдается
1.4	Осуществляется контроль за своевременностью разморозки морозильных камер.	Осуществляется

Ответственный по питанию  Н.А.Сафонова

Повар  Данилина М.В.

Родительский контроль  Чернова Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 52 имени Ф.Ф.Селина» городского округа Самара
443085, г. Самара, ул. Центральная 11а, тел/факс 266-05-16/302-08-67
e-mail:school52samara@yandex.ru

АКТ

проверки санитарного состояния обеденного зала.

23. 12.2024г.

Основание: внутренний производственный контроль.

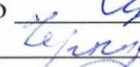
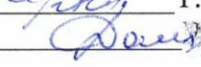
Настоящий акт составлен в присутствии:

- зам. директора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- зам. директора по АХЧ Черкашиной Т.Ю.

- 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 холодильников.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается	Соблюдается.
1.2	Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено	Не выявлено
1.3	Соблюдение графика уборки столовой	Соблюдается
1.4	Чистота и целостность столовых приборов и мебели соответствует/не соответствует норме	Соответствует

Ответственный по питанию  Н.А.Сафонова
Зам. директора по АХЧ  Т.Ю. Черкашина
Повар  М.В.Данилина