

Акт № 1
Проверки школьной столовой
МКОУ СОШ №2 с.п. Кахун от 15.09.2020 г.

Председатель комиссии: Кошиева А.М., председатель ПК; социальный педагог школы;

члены комиссии:

Пшибиева Ф.Ш., заместитель директора по УВР;

-Карданова А.Ж., заместитель директора по ВР;

- Езиева В.Б. - учитель начальных классов;

- Семенова О.Х., член родительского комитета;

- Шугушхова О.Х. - руководитель МО учителей филологии.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно - отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - соответствует; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.- соблюдаются; помещения для хранения продуктов соответствуют норме
соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь) - холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии; наличие спецодежды...- да;
наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
учетно - отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции - ведется в соответствии с требованиями.

Журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - ведется, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором.-имеется. сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) -имеются. Визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам Подбор суточной пробы, условия ,её хранения - хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

1...Обновить маркировку Кухонной посуды.

- Пшибиева Ф.Ш.,
- Карданова А.Ж.,
- Езиева В.Б.
- Семенова О.Х.,
- Шугушхова О.Х.

Ф.Ш. Пшибиева
А.Ж. Карданова
В.Б. Езиева
О.Х. Семенова
О.Х. Шугушхова