

Акт No 1
Проверки школьной столовой
МКОУ СОШ N02 с.п. Кахун от 02.09.2025 г.

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

члены комиссии:

Нагацуева Ф.А. заместитель директора по УВР;

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

- Кокоева А.А. - учитель начальных классов;

- Жамборова А.С, член родительского комитета;

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 рецептур, 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 рецептур, 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.

Нагацуева Ф.А. заместитель директора по УВР;

Карданова А.Ж., заместитель директора по ВР;

Кокоева А.А. - учитель начальных классов;

Жамборова А.С, член родительского комитета

