

Акт обследования санитарного состояния пищеблока

12.04.2021 проведен осмотр в составе комиссии:

1. Школьный врач - Огнева Г.И.
2. Завуч по праву - Хамитов М.Р.
3. Заведующая школьной столовой - Плотникова Т.Г.
4. Председатель профкома школы - Ланина Л.И.

Установлено, что:

- 1) сотрудники работают в мазках, шапочках, рабочая одежда чистая;
- 2) осмотрено кухонное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- 3) холодильное оборудование промаркировано, хранятся отдельно гастрономия, молочные продукты, мясо, птица, рыба, фрукты и овощи, яйцо. Журнал температурного режима холодильников ведется, отмечается t, ежедневно;
- 4) ведется журнал бракеража пищевых продуктов и сырья, по мере поступления продуктов. На все продукты имеются сертификаты. Реализация продуктов проводится с соблюдением сроков годности;
- 5) количество цехов соответствует технологическому процессу: склады, овощной цех первичной и вторичной обработки, мясорыбный цех, горячий цех, холодный цех, помещение для обработки яиц, помещение для нарезки хлеба, моечная для столовой посуды;
- 6) блюда готовятся по технологическим картам и соответствует меню.
- 7) столы и разделочный инвентарь промаркированы, СМ, СК, СР, СО, ВР, ВО, Х;
- 8) суточные пробы отбираются ежедневно, в V 150 грамм, хранятся в отдельном холодильнике в течении 48 часов;
- 9) проводится осмотр сотрудников на гнойничковые и простудные заболевания, с записью в журнале. внешний вид сотрудников опрятный, спецодежда чистая, волосы забраны под косынку, руки без колец;
- 10) Проведен инструктаж по обработке хранению и ветоши уборочного инвентаря.

Огнева Г.И.
Ланина Л.И.
Хамитов М.Р.
Плотникова Т.Г.

