

Акт проверки работы школьной столовой

МАОУ ОСОШ №1 г.Перми

Мы, нижеподписавшиеся, 15.02.2019 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние, осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся ( меню на каждый день; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПина;
- Меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

Зам.директора по АХЧ

Педагог-психолог

Ответственный за питание

В.А.Глушков

И.В.Веселкова

С.Г.Сыч