

Акт
проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой
МКОУ СОШ п. Алексеевск 30 ноября 2015 года

Комиссия, назначенная приказом директора МКОУ СОШ п. Алексеевск № 01/2-Д от 07.09.2015 г. « О назначении комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в школьной столовой» в составе председателя комиссии директора школы Калына Н.А., членов комиссии социального педагога Зарукиной Е.И. и председателя общешкольного родительского комитета Титовой А.В. проконтролировала работу столовой.

Цель: : 1. работа школьной столовой, санитарное состояние;
2. анализ меню.

Проверкой было установлено:

1. В меню на 30.11 2015 был включен завтрак, состоящий из:
 - каша пшенная(200 гр)
 - хлеб с сыром(40/20)
 - чай с сахаром(200 мл)
2. Температура блюд соответствовала норме.
3. Вес контрольного блюда соответствовал норме. Комиссия попросила взвесить три порции с разных столов, при норме выхода каши в 200 гр порции весили (215гр, 210гр, 212гр).
4. Столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам.
5. Сушилки возле раковин не работают.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Сообщить завхозу Воробьеву А.В. о неисправном оборудовании.

Председатель комиссии
Члены комиссии

*ка
зар
Титова*

/Калына Н.А./
/Зарукина Е.И./
/Титова А.В./

Акт
проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой
МКОУ СОШ п. Алексеевск 1 декабря 2015 года

Комиссия, назначенная приказом директора МКОУ СОШ п. Алексеевск № 01/2-Д от 07.09.2015 г. « О назначении комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в школьной столовой» в составе председателя комиссии директора школы Калына Н.А., членов комиссии социального педагога Зарукиной Е.И. и председателя общешкольного родительского комитета Титовой А.В. проконтролировала работу столовой.

Цель: : 1.анализ меню;
2.проверка технологии мытья посуды.

Проверкой было установлено:

- 1.В меню на 1.12.2015 был включен завтрак, состоящий из:
 - котлета рыбная(100гр)
 - макароны отварные(150 гр)
 - хлеб(40 гр)
 - чай с лимоном(200мл)
- 2.Температура блюд соответствует норме.
- 3.Вес блюд соответствует норме.
4. Результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря:
 - мытье и дезинфекция проводятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима;
 - посуда, предварительно очищенная от остатков пищи, моется в 3-х раковинах;
 - в 1-ой раковине со средством дезинфекции АОС; в следующих 2-х производится ополаскивание в разных температурных режимах;
 - обсушивание посуды происходит на специальных полках-сушилках.
- 5.Посуда используется строго по маркировке.

Выводы и предложения:

- 1.Продолжить работу школы по организации питания учащихся.
2. Отметить положительную работу кухонного работника Тумаковой А.М.

Председатель комиссии
Члены комиссии

Н.А. Калына
Е.И. Зарукина
А.В. Титова

/Калына Н.А./
/Зарукина Е.И./
/Титова А.В./