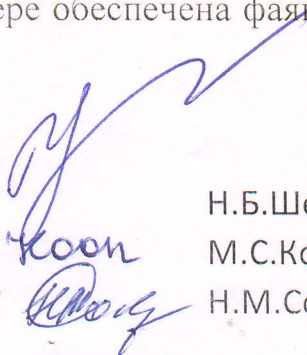


Акт обследования столовой и пищеблока МБОУ СОШ «Островская НОШ» на основании Программы производственного контроля от 09.11.2023 г.

Проверка проведена комиссией в составе: Шермер Н.Б., Кооп М.С – родитель, Сорокиной Н.М., член бракеражной комиссии.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
- соблюдается масочный режим, перчатки;
- ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (2 раза в день)
5. Имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
11. В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Проводится витаминизация 3 –х блюд.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.



Н.Б.Шермер

М.С.Кооп

Н.М.Сорокина