

«03» 03 2022г

АКТ ПРОВЕРКИ

Представитель ДП (ФИО)

Холмурская Г.Р.

Школа (лицей, гимназия)

С/ф Район Приволжский Школы столовой Засобов

Штат

1/6/6

Факт (указать причину)

1/3/2 над

В ходе проведения проверки присутствовали представители администрации школы и заведующий производством:

Зав. пр-м: Пестовская М.Н.

С/б по кухне: Шаймуратов Ф.Г.

Проведены следующие мероприятия по контролю выполнения требований СанПин по: оформлению и соблюдению меню, полновесности блюд, наличию суточных проб, соблюдению технологии приготовления блюд, хранению продуктов, мониторингу рабочего состояния оборудования, наличию, состоянию столовой и кухонной посуды, ведению документации, соблюдению правил личной гигиены работниками пищеблока и правил мытья посуды и т.д.

Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся:

- Проверка по журналу от 02.03.22 - со слов администрации пищеблока требования не соблюдаются
- меню соответствует, но соблюдению
- соблюдение 3-х принципов: полновесности, разнообразия, сбалансированности: порционные нормы с соблюдением сроков приготовления без заморозки при температуре +4 градуса +80 градуса (-60 градуса)
- Термическая обработка: продукты полностью - при приготовлении не срезают, корочку хлеба не срезают - чистят
- хранение в холодильнике тарелки, суповые тарелки, ложки - чистые
- соблюдение сроков приготовления пищи (максимум 4 часа) - соблюдение
- не соблюдается температурное оборудование в холодильнике (не достигаются холодопроизводительности)
- необходимость изменить инструкцию по СанПин
- ответственность за работу на кухне (санитария) (включая уборку)
- соблюдение правил гигиены в цехах - не соблюдается СанПин
- при выявлении нарушений зав. пр-м

Замечания и предложения:

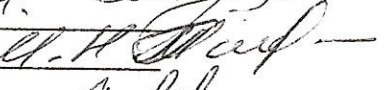


Подпись:

Директора СОШ

Зав пр-м

Представитель ДП

Бакеева О.А. 
Валерий М.Н. 
Халиуллин Р.Р. 