

АКТ № 1
Проверки столовой МАОУ "Гимназия города Юрги"

27 ноября 2019г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ "Гимназия г. Юрги", комиссией в составе:

Председатель: Рыбалко Е.В. - председатель Управляющего совета МАОУ "Гимназия г. Юрги", родитель учащегося 9 кл. Гимназии,

Члены:

1. Бельшева Т.А. - родитель учащегося 1 кл. Гимназии,
2. Мингалова А.С. - родитель учащегося 1 кл. Гимназии,
3. Миханова Е.А. - родитель учащегося 1 кл. Гимназии

составлен настоящий акт о том, что 27 ноября 2019г. (согласно плана работы по контролю за организацией питания учащихся МАОУ "Гимназия г. Юрги") комиссией из состава родительской общественности проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: контроль системы питания в гимназии.

Задачи:

1. оценка санитарного состояния обеденного зала;
2. оценка санитарного состояния "горячего и холодного цехов";
3. оценка санитарного состояния складских помещений;
4. оценка санитарного состояния зоны для мытья столовой и кухонной посуды;
5. сертификация продуктов питания.

В ходе визуального осмотра зон столовой гимназии комиссия установила:

Помещение столовой гимназии (перед входом в зону обеденного зала) оборудовано умывальниками, дозаторами для жидкого мыла и сушилками для рук.

Мыло в дозаторах в наличии. Имеются пластиковые урны для сбора отходов с вставленными в них одноразовыми полиэтиленовыми пакетами под мусор (черного цвета).

1. Санитарное состояние обеденного зала - удовлетворительное.

Поверхности обеденных столов чистые. Количество стульев соответствует количеству посадочных мест.

2. Санитарное состояние "горячего и холодного цехов" - удовлетворительное.

Зона сырой продукции; зона готовой продукции; раздаточная зона - содержатся в чистоте.

Тепловое и холодильное оборудование, производственные столы - в наличии, содержатся в чистоте.

3. Санитарное состояние складских помещений - удовлетворительное.

Все складские помещения оборудованы подтоварниками.

Хранение продуктов осуществляется на специальных стеллажах и полках (согласно температурным условиям хранения).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке.

4. Санитарное состояние зоны для мытья столовой и кухонной посуды - удовлетворительное.

Моечные ванны и моечные раковины без следов ржавчины и механических повреждений.

Кухонный инвентарь: тазы, ножи, противни, сковороды, кастрюли, доски разделочные, черпаки - в наличии, содержатся в чистоте.

Посуда для выдачи готовой пищи - тарелки, стаканы, вилки, ложки - в наличии, содержатся в чистоте. Выборочно проверено состояние стеклянной посуды. Раздаточные тарелки и стаканы - без трещин и сколов.

5. Сертификация продуктов питания.

С целью подтверждения качества и безопасности продовольственного сырья - у заведующей имеются сертификаты соответствия на продукцию.

Выводы: Санитарное состояние столовой гимназии - удовлетворительное.

Рыбалко Е.В. -

Бельшева Т.А. -

Мингалова А.С.

Миханова Е.А.

С Актом ознакомлена - заведующая столовой - Кузнецова Е.К. - _____