

АКТ № 4
Проверки столовой МАОУ «Гимназия города Юрги»

Комиссия в составе

Председатель комиссии:

Л.Ю. Карпова, директор МАОУ «Гимназия города Юрги»;

Члены комиссии:

С.В. Рузина, заместитель директора по БОП;

Т.А. Малиновская, родительница учащейся 4 класса;

С.А. Санжура, родительница учащейся 4 класса.

составлен настоящий акт о том, что 20 февраля 2020г. (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. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены для учащихся, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. Ежедневно ведется необходимая документация – бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал витаминизации.

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. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, моечное отделение для посуды, просмотрела товарное соседство, продукты (овощи) находятся на поддонах. Открытые банки с консервацией промаркированы. Нарушений не выявлено.

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.

Малиновская Т.А.

Санжура С.А.

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