

Акт

Проверки работы школьной столовой от 19.11.2024 г.

Цель проверки : Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.

Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.

Комиссия в составе :

Директор школы-интернат : Сарсекова.А.Б

Завуч по восп.части : Мырзагулов.Р.Е

Ответственный за питание : Исмякова.Г.Б

Родитель : Болатова.Ш.Б

Родитель : Максимова.С.М

В ходе проверки установлено следующее :

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом ,темном помещении.

Капуста – на отдельных стеллажах.

Соленые овощи – при температуре 0 С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре 12 С.

Крупа ,мука,макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской)упаковке подтоварниках /стеллажах на расстоянии от пола 15см, расстояние между стеной и продуктами 20см. Крупы не содержат посторонних примесей.

В целях обеспечения надлежащего санитарного состояния на пищеблоке в школьной столовой утвержден график уборки пищеблока,обеденного зала и подсобных помещений.

Ежедневно проводится : мытье полов,мытье раковин,удаление пыли и паутины,протирание столов,рабочих поверхностей,подоконников,

Еженедельно проводится : Понедельник – мытье стен,протирание радиаторов.

Пятница – разморозка и мытье холодильников.

Суббота- очистка стекол от пыли и копоти


Воскресенье – чистка кастрюль.

Один раз в месяц проводится : генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений ,оборудования и инвентаря ,дератизация.


Генеральная уборка помещений пищеблока : еженедельно

Выводы и предложения :

Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Директор школы-интернат :  Сарсекова.А.Б

Завуч по восп.части :  Мырзагулов.Р.Е

Отв.за питание :  Исмякова.Г.Б

Родитель :  Болатова.Ш.Б

Родитель:  Максимова.С.М