

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 2 февраля 2024 года

с. Чаа-Холь

Комиссия в составе:

- 1) Лопсан А.К. – член комиссии;
- 2) Отчуржап О.Ч. – член комиссии;
- 3) Аржаалай В.А.- член комиссии;
- 4) Анай Е.М. - член комиссии;

составили настоящий акт в том, что 2 февраля 2024 года в 10.00 была проведена проверка санитарное состояние школьной столовой:

В основном, все помещения соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям. Питание осуществляется по графику.

1. Системы хозяйственно – питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации оборудованы в соответствии с требованиями СанПиН.
2. Оборудованы умывальники. Рядом с умывальниками расположена сушилка для рук. Для искусственного освещения применяются светильники дневного света. Оборудование, инвентарь, посуда, тара соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
3. Холодильное и технологическое оборудования в исправном состоянии, чистые. Мебель обеденных залов имеет покрытие, позволяющее производить его обработку с применением дезинфицирующих средств, безопасна.
4. Посуда изготовлена из стекла.
5. Холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.
6. Производственные и другие помещения содержатся в порядке.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями.
8. Уборка обеденных столов производится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
9. Тара промаркирована, уборочный материал промаркирован и хранится в отдельном помещении.
10. Мытьё посуды осуществляется в соответствии с требованиями. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведённом месте, недоступном для учащихся и отдельно от пищевых продуктов.
11. Санитарную обработку производственных помещений осуществляют ежедневно по мере их загрязнения и по окончании работы.
12. Питание осуществляется согласно меню и меню – раскладок, содержащих количественные данные о рецепте блюд.

13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню вывешивается регулярно.

14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляется только при наличии удостоверения качества, документов ветеринарно – санитарной экспертизы, сертификата соответствия и декларации о соответствии.

15. На момент проверки не обнаружено пищевой продукции, не имеющей маркировки.

16. Сроки годности и условия хранения продуктов в столовой соблюдаются.

Контроль за качеством и безопасностью питания осуществляет бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входит медицинский работник, который следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

Работники столовой опрятные, доброжелательные, медицинское обследование проходят своевременно.

Комиссия:

- 1) Лопсан А.К. – 
- 2) Отчуржап О.Ч. – 
- 3) Аржаалай В.А. – 
- 4) Анай Е.М. – 

С актом комиссии ознакомлена:
заведующая столовой Монгуш У.Х.

