

Акт

26 января 2022 года

Комиссия в составе: зам. директора по УВР Ульрих И.В., члена общественной комиссии Ртищевой Н.А., Субботиной М.Г., родителей Хозяшевой А.В., Астаховой Е.Б., Вотиновой Е.В. в присутствии зав. производством столовой Матросовой Р.Я. провела проверку организации питания ИП Гуту Е.Э. в здании школы по адресу: ул. Костычева 33 .

В ходе проверки выявлено:

1. Питание осуществляется по 10-дневному меню.
2. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-дневному меню.
3. Предоставлены варианты ежедневного меню завтрака и обеда.
4. Контрольные блюда имеются.
5. Бракеражный журнал заполняется вовремя (имеются все подписи членов бракеражной комиссии).
6. Обеденный зал снабжен бактерицидной лампой, бесконтактным термометром, дез. средствами для обработки столов и рук.
7. Столы для приема пищи расставлены в соответствии с рекомендациями РПН.
8. Санитарная обработка проводится после каждого приема пищи.
9. Накрывание столов производится сотрудниками столовой за 5-7 минут до начала перемены.
10. Сотрудники пищеблока имеют СИЗы (маски, перчатки).
11. Санитарная зона имеет раковины и сушилки, мыло, антисептик.

Вывод:

Предоставленное примерное 10-дневное меню соответствует выходам и составу блюд ежедневного меню, а также продолжительности учебной недели.

Требования РПН соблюдаются в полном объеме, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Акт

26 января 2022 года

Комиссия в составе: зам. директора по УВР Ульрих И.В., члена общественной комиссии Ртищевой Н.А., Субботиной М.Г., родителей Хозяшевой А.В., Астаховой Е.Б., Вотиновой Е.В. в присутствии зав. производством столовой Матросовой Р.Я. провела проверку организации питания ИП Гуту Е.Э. в здании школы по адресу: ул. Костычева 33 .

В ходе проверки выявлено:

1. Питание осуществляется по 10-дневному меню.
2. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-дневному меню.
3. Предоставлены варианты ежедневного меню завтрака и обеда.
4. Контрольные блюда имеются.
5. Бракеражный журнал заполняется вовремя (имеются все подписи членов бракеражной комиссии).
6. Обеденный зал снабжен бактерицидной лампой, бесконтактным термометром, дез. средствами для обработки столов и рук.
7. Столы для приема пищи расставлены в соответствии с рекомендациями РПН.
8. Санитарная обработка проводится после каждого приема пищи.
9. Накрывание столов производится сотрудниками столовой за 5-7 минут до начала перемены.
10. Сотрудники пищеблока имеют СИЗы (маски, перчатки).
11. Санитарная зона имеет раковины и сушилки, мыло, антисептик.

Вывод:

Предоставленное примерное 10-дневное меню соответствует выходам и составу блюд ежедневного меню, а также продолжительности учебной недели.

Требования РПН соблюдаются в полном объеме, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.