

Акт № 2

Акт обследования столовой и пищеблока МКОУ ДМЛ на основании Программы производственного контроля от 11.09.2023г.

Проверка проведена комиссией в составе: Маликова А.Х., Джамаева Д.Н., Шихсаидова П.И.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
- соблюдается масочный режим, перчатки;
- ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.