

Протокол №1
заседания комиссии по родительскому контролю организации горячего питания
в МАОУ НОШ г.Ядрина

от 02.09.22г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Викторов В.Г. – директор школы

Члены комиссии: Владимирова В.Н.- зам.директора по ВР

Мареева Е.Н.- соц.педагог

Долгова А.Н.- учитель, председатель профкома

Александров М.Ф.- фельдшер школы

Столярова Н.Н.- род. комитет

Гаврилов И.Г.- род.комитет

Проверка проводилась в присутствии повара Евсеевой Татьяны Сергеевны.

На основании приказа МАОУ НОШ от 01.09.2022 г. № 52 с целью оценки организации горячего питания и контроля качества поступающей продукции и продовольственного сырья, 30 августа 2022 года была проведена проверка готовности школьной столовой к 2022-2023 учебному году.

Цель проверки: провести осмотр обеденного зала, кухни, кладовой, моечных, бытовых помещений, опробовать работу оборудования

В ходе проверки изучены следующие документы: паспорта на холодильное и технологическое оборудование.

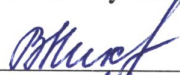



Наименование оборудования на пищеблоке.

№п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год изготовления	Год ввода в эксплуатацию	Место установки
1.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХс-1,4-02 Пасп 171	Июль 2018	2019	Горячий цех
2.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХс-1,4-02 Пасп 172	Июль 2018	2019	Кладовая овощей
3.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХс-1,4-02 Пасп 173	Июль 2018	2019	Мясо-рыбный цех
4.	Шкаф холодильный универсальный	ШХ-1,4-02	Июль 2018	2019	Загрузочный цех
5.	Шкаф холодильный универсальный	ШХ-1,4-02 Пасп 58	Февр 2019	2019	коридор
6.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХс-0,7 Пасп 1327	октябрь 2018	2019	Цех вторичной обработки
7.	Холодильник низко-температурный	ШХн-1,4-02		2019	коридор
8.	Хлеборезка Янычар	АХМ-300А	02.04.2019	2019	Помещение для резки хлеба
9.	Мясорубка электр производств	МЭП - 300	Декабрь 2018	2019	Мясорубный цех

10.	Машина протирочно резательная для вареных продуктов	МПП-350М-01	19.02.2019	2019	Горячий цех
11.	Машина очистки корнеплодов	МОК-150У	29.11.2018	2019	Цех первичной обработки
12.	Машина кухонная овощерезательная зав №276	МКО-50	19.02 2019	2019	Цех вторичной обработки
13.	Машина кухонная овощерезательная зав №268	МКО-50	19.02 2019	2019	Цех первичной обработки
14.	Машина кухонная универсальная	УКМ-01	04.2019	2019	Холодный цех
15.	Электрическая плита с жарочным шкафом завод №9618	Эп-6П на подставке	Апрель 2019	2019	Горячий цех
16.	Электрическая плита с жарочным шкафом Завод №9604	Эп-6П на подставке	Апрель 2019	2019	Горячий цех
17.	Котел пищеварочный электр	КПЭМ-160-ОМ2	18.01.2019	2019	Горячий цех
18.	Шкаф жарочный 3-секционный	ШЖЭ-3-К-2/1	Апрель 2019	2019	Горячий цех
19.	Сковорода электрическая	ЭСК-90-0,27-40	Апрель 2019	2019	Горячий цех
20.	Мармит первых блюд №13187	ПМЭС-70КМ	Февр 2019	2019	Горячий цех
21.	Мармит электр. сухого нагрева	ПМЭС-70КМ-60	Февр 2019	2019	Горячий цех
20.	Посудомоечная машина	МПК-700К-01	Январь 2019	2019	Мойка столовой посуды

Вывод: Школьная столовая готова к работе. Технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Паспорта на оборудовании имеются в наличии. Оборудование используется по назначению, согласно руководству по эксплуатации.

Члены комиссии:


 _____ Владимирова В.Н.

 _____ Мареева Е.Н.

 _____ Долгова А.Н.

 _____ Столярова Н.Н.
 _____ Гаврилов И.Г.
 _____ Евсеева Т.С.

Ознакомлена: повар:

