

АКТ
обследования пищеблока
комиссией по контролю качества и организации питания
от 10.10.2023

Членами комиссии согласно плану работы проведено заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового 2022-2023 учебного года», анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока, утверждение плана работы комиссии на новый учебный год, проверка пищеблока с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания воспитанников

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
2. Проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств.
3. На пищеблоке в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Уборочный инвентарь промаркирован.
5. Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся правильно.
6. Во всех холодильниках имеются термометры.
7. Технологическое оборудование: электрокипятильник, протирочная машина (для готовых продуктов), картофелечистка, мясорубка, пароконвектомат, овощерезка, варочная плита в рабочем состоянии.
8. Проверка состояния санитарных книжек у сотрудников.
9. Достаточное количество посуды для приготовления пищи.

Замечаний к готовности пищеблока к началу учебного года нет.

Председатель комиссии:
Прохорова Н.Ю.

Члены комиссии:
Мед.сестра Стрелкова Н.В.

АКТ
обследования пищеблока
комиссией по контролю качества и организации питания
от 09.11.2023

Членами комиссии согласно плану работы проведено заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового 2022-2023 учебного года», анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока, утверждение плана работы комиссии на новый учебный год, проверка пищеблока с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания воспитанников

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
2. Проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств.
3. На пищеблоке в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Уборочный инвентарь промаркирован.
5. Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся правильно.
6. Во всех холодильниках имеются термометры.
7. Технологическое оборудование: электрокипятильник, протирачная машина (для готовых продуктов), картофелечистка, мясорубка, пароконвектомат, овощерезка, варочная плита в рабочем состоянии.
8. Проверка состояния санитарных книжек у сотрудников.
9. Достаточное количество посуды для приготовления пищи.

Замечаний к готовности пищеблока к началу учебного года нет.

Председатель комиссии:
Прохорова Н.Ю.



Члены комиссии:

Мед.сестра Стрелкова Н.В.

