

Акт
об итогах проверки деятельности столовых №1 и №2
школы-гимназии №22
08.09.2021 года

Время: 08:15

Мы нижеподписавшиеся директор школы Жунусова Б.К., врач Шарипова М.К., медицинские сестры Коржук А.И., Даркулова М. К. провели проверку пищеблоков столовых, расположенных в основной школе и в здании пристройки. Были проверены: документация, санитарное состояние пищеблоков, соседство продуктов, маркировка инвентаря, посуда, хранение одежды, санитарные книжки, сертификация продуктов, горячее питание и буфетная продукция.

В результате было установлено:

- 1.документы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов прошнурован, пронумерован от 01.09.2021 года, но не заполнен, журнал С-витаминизации, органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий не соответствуют требованиям, заведены в 2018 году, нет отметок о проверке за период работы в виду отсутствия данных журналов.
- 2.Санитарное состояние пищеблоков неудовлетворительное (грязные холодильники, пол, витрины и тд.).
3. Не промаркирован инвентарь, отсутствует отдельное место для хранения хозяйственного инвентаря.
- 4..Трещины, сколы на посуде.
5. Несоответствие хранения спец.одежды и верхней одежды, волосы работников не подобраны под колпак или косынку, не сняты украшения.
6. Не соблюдается соседство продуктов.
7. Продукты заготавливаются с вечера: мясо отварное, начинка для пирожков, хранятся остатки готовых продуктов (котлеты, сырники).
- 8.В холодильнике имеются в наличии просроченные продукты (молоко закуп от 02.09).
9. Употребление пищи работниками производится прямо на кухне.
10. Отсутствует допуск к работе у одного из работников, посудомойка пришла на работу с насморком.
- 11.Буфетная продукция принята некачественного производства (самса).

Рекомендации:

1. Привести журналы в соответствии с нормативными актами.
 2. Привести в порядок санитарное состояние обоих пищеблоков.
 3. Продукты готовить день в день, не оставлять запасы готовых продуктов для употребления на следующий день.
 4. Заменить посуду, определить место для инвентаря.
 5. Соблюдать соседство продуктов.
 6. Не выставлять готовые продукты на следующий день.
 7. Употреблять пищу работникам пищеблоков в специально отведенном месте.
 8. Привести в порядок внешний вид.
 9. Следить за качеством принимаемых готовых кондитерских товаров для буфета.
 10. Не использовать просроченную продукцию.
 11. Ежемесячно предоставлять для проверки менеджеру школы и медработникам копии всех сертификатов на всюкупаемую продукцию.
- Заведующей пищеблоков Касымовой Д. исправить все указанные замечания в срок до 15 сентября.

Директор
Врач
Медработники



Б.Жунусова
М.Шарипова
А.Коржук
М.Даркулова

Ознакомлена: зав. столовой - Касымова Д.

08.09.2021.

