

А К Т № 05

проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в столовой  
БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с  
ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

от «10» января 2023 года

Комиссия в составе:


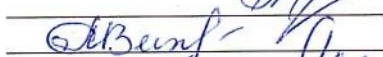
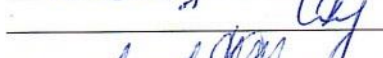
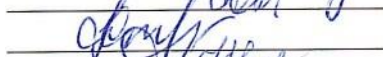




1. Майоров Николай Геннадьевич – директор;
2. Алексеева Светлана Николаевна – заместитель директора;
3. Михайлова Елена Львовна – заместитель директора;
4. Семенова Светлана Аркадьевна – медсестра (по согласованию);
5. Федорова Ольга Анатольевна – воспитатель, председатель СТК;
6. Фомина Татьяна Геннадьевна – родитель;
7. Николаева Татьяна Николаевна – родитель;
8. Раймов Алексей Валерьевич – родитель;

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

Критерии проверки	Оценка, примечание
Наличие и оформление ежедневного меню	имеется на стенде
Органолептические показатели	хорошие
Организация мытья рук обучающихся	мытье рук организовано
Организация приема пищи обучающимися	дети питаются по графику
Соблюдения графика работы столовой	график работы соблюдается
Внешний вид работников столовой	удовлетворительное
Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды	спец. одежда имеется (маски, перчатки...)
Бракеражный журнал готовой продукции	ведется своевременно
Технологические карты	имеются технологические карты
Хранение суточной пробы	в полном объеме
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	удовлетворительное
Санитарное состояние обеденного зала	содержится в чистоте
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка, и хранение	обеспечен в полном объеме
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	обеспечена (используется фарфоровая, стеклянная и др. посуда - в отношении стола тарелки и стаканы)
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц	в наличии имеются все инструкции
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	достаточно и хранятся в специальном месте
Уборочный инвентарь (хранение, состояние)	промаркированный

Рекомендации:

Товары в обеденном зале протирать после каждого приема пищи

	Майоров Н.Г.
	Алексеева С.Н.
	Михайлова Е.Л.
	Семенова С.А.
	Федорова О.А.
	Фомина Т.Г.
	Николаева Т.Н.
	Раймов А.В.