

Приказ

06.11.2024 года

№ 116

«О проведении контроля качества готовой продукции,
соблюдение норм личной гигиены»

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Произвести контроль качества готовой продукции, соблюдение норм личной гигиены в МОУ «Савватемская средняя школа» 07 ноября 2024 г.
2. Назначить комиссию по проверке в следующем составе:
Тимошкина А.В., учитель;
Бодрова О.Е., ответственная за продукты;
Гусева М.Н., учитель;
Андреева И.В., представитель родительского комитета;
Суетова Т.В., представитель родительского комитета;
3. Составить акт по итогам проверки.
4. Исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Е.И. Попова

Утверждаю
Директор МОУ «Савватемская средняя школа»

Е.И. Попова

Акт № 5
по итогам проведения контроля питания
в МОУ «Савватемская средняя школа»

Дата проверки: 07 ноября 2024 года

Цель проверки: организация питания в МОУ «Савватемская средняя школа», проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль), контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды).

Мы, члены комиссии по контролю за питанием:

Тимошкина А.В. – учитель

Бодрова О.Е. – ответственная за продукты;

Гусева М.Н. – учитель;

Андреева И.В. – родитель, член родительского комитета;

Суетова Т.В. – родитель, член родительского комитета;






Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Савватемская средняя школа».

На момент проверки установлено:

- бракераж приготовленной пищи проводится до начала ее отпуска, согласно правилам бракеража, комиссией из трех человек, используя органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция. Контроль готовой продукции фиксируется в бракеражном журнале установленной формы, оформляется подписями лиц, осуществляющих проверку. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. Имеются пробы всех приготовленных блюд;
- документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников (примерное меню, ежедневное меню, бракеражные журналы, ветеринарные свидетельства) имеется в наличии;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- работники пищеблока в специальной форме, защитной маске и перчатках, имеются отметки о допуске в гигиеническом журнале;

Вывод: в МОУ «Савватемская средняя школа» организовано предоставление горячего питания для I - II классов в полной мере. Соблюдаются нормы личной гигиены сотрудниками пищеблока, выполняются требования СанПин. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии по контролю за питанием:

	Тимошкина А.В.
	Бодрова О.Е.
	Гусева М.Н.
	Андреева И.В.
	Суетова Т.В.