

АКТ
по итогам проверки организации питания
на начало 2024-2025 учебного года

Цель проверки: Обеспечение пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием

Срок проверки: 13 сентября 2024 года

Комиссия в составе: Кречетова Д.А., Лейрих А.А., Трошков А.В.

произвела проверку обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием

Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для ее хранения около раздаточной линии.

В обеденном зале чисто. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши, моющие и дез. средства в достаточном количестве.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной ручным способом в трехсекционных ваннах. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Замечаний нет.

_____  Д.А. Кречетова

_____  А.А. Лейрих

_____  А.В. Трошков