

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 5 сентября 2022 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Макунина Ю.О., Плахова Е.Д. провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.


В процессе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается (питьевой фонтанчик функционирует). Сушувары для рук работают, мыло в санитарно-гигиенических уголках есть, краны исправны, горячая и холодная вода есть. Работают санитайзеры для дезинфекции рук.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах, пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: брокеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования ведутся ежедневно. Мясной цех, овощной цех, кладовая для сыпучих продуктов и морозильные камеры содержатся в чистоте и порядке. Просроченной продукции нет, сертификаты на продукцию имеются. Рабочие инструменты (ножи, разделочные доски, кастрюли и др. посуда) промаркированы.

Дежурство учеников и учителей в столовой проходит ежедневно по утвержденному графику.

Степанова Т.А. 

Плахова Е.Д. 

Макунина Ю.О. 

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 13 октября 2022 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Колесникова Л.И., Нурмагомедова О.П., Корбан А.С., Надеина И.В. провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В процессе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Сушуары для рук работают, мыло в санитарно-гигиенических уголках есть, краны исправны, горячая и холодная вода есть. Санитайзеры для обработки рук работают.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах, пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: брокеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования ведутся ежедневно. Мясной цех, овощной цех, кладовая для сыпучих продуктов и морозильные камеры содержатся в чистоте и порядке.

Дежурство учеников и учителей в столовой проходит ежедневно по утвержденному графику.

В результате проверки выявлены нарушения в работе столовой, на которые было указано завпроизводством Жуковой Г.С. и которые следует устранить в кратчайшие сроки:

- 1) Соблюдать товарное соседство при разморозке продуктов.
- 2) Необходимо промаркировать ёмкость для хранения отходов.
- 3) Промаркировать уборочный инвентарь (тряпки для мытья полов).
- 4) Регулярно вести журнал уборки помещений пищеблока.

Степанова Т.А.

Колесникова Л.И.

Нурмагомедова О.П.

Корбан А.С.

Надеина И.В.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 17 ноября 2022 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Плахова Е.Д., провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В процессе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Питьевой фонтанчик функционирует в течение дня. Условия для соблюдения учащимися гигиенических норм созданы. Классные руководители напоминают детям о необходимости мытья рук перед приемом пищи. Уборка обеденного зала проводится по графику. Соблюдается температурный режим в холодильных камерах, пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: бракеражные журналы, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования ведутся ежедневно. Столы у учащихся накрыты согласно меню. Меню висит на доске объявлений.

Рекомендации, замечания: 1) Проводить более тщательную уборку столов и лавок (поверхность мебели липкая).

Степанова Т.А.
Плахова Е.Д.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 15 декабря 2022 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Колесникова Л.И., Плахова Е.Д. провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В процессе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Сушувары для рук работают, мыло в санитарно-гигиенических уголках есть, краны исправны, горячая и холодная вода есть.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах, пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: брокеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, ведутся ежедневно. Мясной цех, овощной цех, кладовая для сыпучих продуктов и морозильные камеры содержатся в чистоте и порядке. Просроченной продукции нет, сертификаты на продукцию имеются. Рабочие инструменты (ножи, разделочные доски, кастрюли и др. посуда) промаркированы. Дежурство учеников и учителей в столовой проходит ежедневно по утвержденному графику. Неполадки в работе кухонной техники устраняются своевременно.

В результате проверки было указано завпроизводством Жуковой Г.С. о необходимости хранить суточные пробы не менее 48 часов.

Степанова Т.А.
Колесникова Л.И.
Плахова Е.Д.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 19 января 2023 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Колесникова Л.И., Корбан А.С., Надеина И.В., провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В ходе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Питьевой фонтанчик функционирует в течение дня. Условия для соблюдения учащимися гигиенических норм созданы. Классные руководители напоминают детям о необходимости мытья рук перед приемом пищи. Уборка обеденного зала проводится по графику.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах. Мясо, рыба, молочные продукты в камерах находятся в соответствии с правилами хранения. Пробы блюд есть в наличии. Разделочные доски маркируются и хранятся в одном месте. В цехах есть емкости с растворами для обработки столов. Перед началом приготовления блюд, яйца моются с применением соды, в хлорном растворе. Установлены магниты для хранения ножей. В стеллаже для хранения хлеба есть отверстия для вентиляции и уксус для обработки шкафа. В раздевалке для работников кухни уличная одежда располагается отдельно от рабочей. В санитарно комнате промаркированы ёмкости с дезраствором. Есть график генеральных уборок с подписями сотрудников. Вся необходимая документация: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, ведутся ежедневно. Столы у учащихся накрыты согласно 12-дневному меню, которое ежедневно висит на доске объявлений.

Учащиеся и учителя дежурят в столовой регулярно, согласно графику дежурства.

Степанова Т.А.
Колесникова Л.И.
Корбан А.С.
Надеина И.В.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия №3»
Пупанова Е.Ю.



АКТ
от 20 февраля 2023 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Плахова Е.Д., провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В ходе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Питьевой фонтанчик функционирует в течение дня. Условия для соблюдения учащимися гигиенических норм созданы. Работают санитайзеры для дезинфекции рук. Классные руководители напоминают детям о необходимости мытья рук перед приемом пищи. Уборка обеденного зала проводится по графику.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах. Мясо, рыба, молочные продукты в камерах находятся в соответствии с правилами хранения. В овощном и мясо-рыборазделочном цехах соблюдаются санитарно - гигиенические нормы. Пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, ведутся ежедневно. Столы у учащихся и у воспитанников ГПД накрыты согласно меню, которое ежедневно висит на доске объявлений.

Учащиеся и учителя дежурят в столовой регулярно, согласно графику дежурства.

Степанова Т.А.
Плахова Е.Д.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора МБОУ «Гимназия №3
имени Б.В. Шапошникова» г. Брянска
Е.И. Лексина



АКТ
от 19 мая 2023 года
проверки столовой гимназии №3

Мы, нижеподписавшиеся, Степанова Т.А., Плахова Е.Д., Кривина Т.С. провели проверку столовой гимназии №3 на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм, режима питания и питьевого режима.

В ходе проверки выявлено, что столовая работает согласно утвержденному графику, питьевой режим соблюдается. Питьевой фонтанчик функционирует в течение дня. Условия для соблюдения учащимися гигиенических норм созданы. Работают санитайзеры для дезинфекции рук. Классные руководители напоминают детям о необходимости мытья рук перед приемом пищи. Уборка обеденного зала проводится по графику.

Соблюдается температурный режим в холодильных камерах. Мясо, рыба, молочные продукты в камерах находятся в соответствии с правилами хранения. В овощном и мясо-рыборазделочном цехах соблюдаются санитарно-гигиенические нормы. Пробы блюд есть в наличии. Вся необходимая документация: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, ведутся ежедневно. Столы у учащихся и у воспитанников ГПД накрыты согласно меню, которое ежедневно висит на доске объявлений.

Учащиеся и учителя дежурят в столовой регулярно, согласно графику дежурства.

Ведро для ветоши имеются в наличии и подписаны. В каждом производственном цехе имеется швабра, тряпка, ведро. Весь инвентарь промаркирован. Инструкции по разведению моющих средств и правила ТБ находятся на рабочих местах поваров и подсобных рабочих. Холодильник для суточных проб чистый, суточные пробы в наличии.

Степанова Т.А.
Плахова Е.Д.
Кривина Т.С.

