

Акт № 6 проведения рейда
по проверке качества питания в школьной столовой
МОУ СШ № 2

25.04.2024

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке в МОУ СШ №2

Комиссия в составе:

Члены комиссии:

- медицинский работник Куварзина Г.Л
- ответственного за организацию питания в школе Никифорова И В
- член Ус Посадскова Л.В

провела проверку соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствует срокам годности, установленных производителем на упаковке.

Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции.

Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературной холодильной камере (до -30 С) и в холодильниках при температуре + 2-6 С. Для контроля температуры в холодильниках и холодильной камере установлены термометры.

Сырые и готовые продукции хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Готовые первые и вторые е блюда находятся на горячей плите не более получаса с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Разлив напитков осуществляется в стеклянные стаканы.

Выводы:

Требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов работниками столовой соблюдаются.

Члены комиссии:

Заведующая столовой:

Мед.работник школы

Члены Ус:

Ответственный за организацию питания

Лукашова Н.В

Куварзина ГЛ

Посадскова Л.В

Никифорова И.В