

Акт
 обследования столовой и пищеблока
 МАОУ СОШ Новообвин (Фирсанова, 2)
 на основании Программы производ-
 ственного контроля от 24.02.2022 г.

Проверка проведена комиссией в составе
 сотрудников работников:

Фирсанова С. В. - дир. МАОУ СОШ Новообвин
 Чижиков В. И. - зав. отделом
 Валахов В. В. - зам. дир. ВР

В ходе проверки было установлено:

1. Пищевые отходы собираются в промарки-
 рованной емкости с крышками, которая
 опечатывается при их закреплении на болте,
 тем на №3
2. Обеспечивается хранение суточных проб
 в стерильной посуде с крышкой в
 специально оборудованной в холодильнике
 48 часов при температуре $+2$, $+6$ градусов.
3. Во всех помещениях установленных для
 контроля воды установлены.
4. В санитарных помещениях имеются
 приборы для измерения относительной
 влажности и температуры воздуха.
5. Ведется журнал бракеража готовой
 кулинарной продукции.
6. Столовая в полной мере обеспечена
 горячей и холодной посудой без
 сколов.
7. Убрана захламленность складских помещений про-
 дуктов в соответствии с требованиями
 санитарно-гигиенических требований, марки-
 ровки соблюдается.
8. Вспущен продукт и введены изменения
 на стеллажах на расстоянии не
 менее 15 см от пола.
9. Куртки и подобной одежды содер-
 жатся в чистоте.

10. Сравнение методов курения и стомото
по сурн соблюдают.

Трифенова С. В.

Ченцова Е. М.

Васильева Е. В.

Т
В
Е