

АКТ ПРОВЕРКИ

от 28.02.2018г. 12.20.ч.

На основании Приказа «Об организации работы по профилактике кишечных инфекций в образовательной школе № 41 г. Перми» № 40 от 01.02.2018г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по пермскому краю;

Приказа «Об организации работы по профилактике кишечных инфекций» № СЭД – 059 -41-01-29 от 27.02.2018г.

Цель проверки: усиления контроля за организацией горячего питания в МАОУ СОШ № 41 и работы по профилактике кишечных инфекций

Комиссия в составе : Павлова И.И. –социальный педагог

Хохлова С.В. –фельдшер школы

Корсакова Н.В. –ответственный за питание

Проверкой было установлено:

- результате визуального осмотра в столовой введен безинфекционный режим мытья посуды, столовой дизхлор раствором;
- 2-х разовое кварцевание мясного и холодного цехов;
- ведется ежедневный журнал наблюдений за здоровьем сотрудников производством Романовой И.А. ;
- наличие и использование емкостей для дезинфекции для мойки столовой и рабочей поверхности;
- наличие и использование разовых средств (перчатки) для недопущения контакта и прикасания блюд руками сотрудников столовой;
- чистота и порядок в: мясном, горячем, овощном, пекарском, холодном цехе, цехе холодных закусок;
- чистота и порядок в моечной для посуды столовой и столовых приборов.
- в меню есть однокомпонентные салаты: свекла отварная с растительным маслом и сыром; морковь тертая с изюмом, сахаром.

Экспертное заключение: нарушений нет.

Комиссия в составе : Павлова И.И. 

Хохлова С.В. 

Корсакова Н.В. 