



Администрация города Дубны Московской области
Управление народного образования

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Г. ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ЛИЦЕЙ №6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЕРОВА
(ЛИЦЕЙ №6)**

**АКТ
проверки работы школьной столовой
от 26.01.2018 г.**

Цель проверки: Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.
Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.

Срок проверки: 22-26 января 2018 года

Комиссия в составе :

Ответственный за питание:

Литвиновой Н.М.

Социальный педагог

Позднякова А.В.

Медицинский работник:

Калюжная Л.И.

в присутствии

Зав.столовой

Ястребцева О.П.

В ходе проверки установлено следующее:

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

Капуста – на отдельных стеллажах.

Соленые овощи – при температуре 0 С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре 12 С.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке подтоварниках/ стеллажах на расстоянии от пола 15 см., расстояние между стеной и продуктами 20 см. Крупы не содержат посторонних примесей.

В целях обеспечения надлежащего санитарного состояния на пищеблоке в школьной столовой утвержден график уборки пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений:

ежедневно проводится: мытье полов; мытье раковин; удаление пыли и паутины; протирание столов, рабочих поверхностей, подоконников

еженедельно проводится: понедельник – мытье стен, протирание радиаторов

вторник – мытье осветительной арматуры

среда – очистка стекол от пыли и копоти

четверг – чистка кастрюль

пятница – мытье холодильников

один раз в месяц проводить: генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря; дератизацию

генеральная уборка помещений пищеблока: еженедельно

санитарный день: последний день каждого месяца

Выводы и предложения:

Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Отв. за питание

м/с лица

Соц.педагог

Зав.столовой

Н.М.Литвинова

Л.И.Калюжная

А.В.Позднякова

О.П.Ястребцева