

Акт № 1
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБОУ «Кирсаньевская СОШ»

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: проведение в школьной столовой мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся 2-х недельному меню горячего питания.

Члены общественной комиссии:

Сазыкина О.Г.- завхоз школы;

Сергеева А.Г.- член родительского комитета школы;

Мезенина М.В. - родитель учащегося 1 класса школы;

Козырь Т.В. - родитель учащегося 9 класса школы.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генуборки производственных помещений и столовых,
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов, организацию контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов,
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, морозильные камеры, а также бойлер, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- Имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставленных продуктов;
- Личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима
- Ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 2-х недельному меню горячего питания

В ходе проверки выявлено:

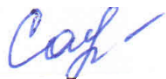
- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась на начало учебного года;
- Питьевой режим соблюдается: учащимся организована кипячёная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;

- На рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; медицинские профилактические осмотры проведены;
- в зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
- На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
- Меню соответствует утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

Вывод: в школьной столовой проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, школьная столовая готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Члены комиссии:

Сазыкина О.Г.



Сергеева А.Г.



Козырь Т.В.



Мезенина М.В.

