

Утверждаю:
Директор МБОУ «Усть-Чебулинская ООШ»
Т.Н. Коротева
18.02.2025



**Акт
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБОУ «Усть-Чебулинская ООШ»**

Дата проверки 18.02.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Коротева Т.Н., директор МБОУ «Усть-Чебулинская ООШ»

Члены комиссии:

Каличкина Е.О. - председатель профсоюзной организации;

Чернышева Анастасия Николаевна, член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 18 февраля 2025 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-20

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой;
- создание условий для соблюдения санитарно-эпидемиологических условий, обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии

В ходе проверки выявлено:

25. Генеральная уборка производственных помещений и столовой проведена с использованием дезинфицирующих и моющих средств. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы, посуда храниться на специальных стеллажах.
При входе в обеденный зал на раковинах для мытья рук установлены ёмкости с жидким мылом, электрополотенца.
26. Пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения. Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам имеются. Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих дез.средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
27. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сопроводительные документы подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов.
28. Контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию организован. Систематически ведется Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, где имеются отметки об условиях хранения,

сроках реализации, а также органолептическая оценка поступающих продуктов. В целях предупреждения отравлений такие продукты, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты хранятся отдельно в контейнерах имеющих соответствующую маркировку. В холодильниках и кладовой имеются термометры для контроля за температурным режимом. В кладовой гигрометр для контроля влажности.

29. Личная гигиена персоналом соблюдается, сотрудники обеспечены спецодеждой и СИЗ. Медицинский работник ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие признаков инфекционных заболеваний, гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносит в соответствующий журнал. На рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено.

30. Все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.

Вывод: На основании осмотра установлено: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам, оборудование в исправном состоянии. Считать пищеблок МБОУ «Усть-Чебулинская ООШ» готовым к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Председатель комиссии

Коротеева Т.Н. _____ директор школы

Каличкина Е.О. _____ председатель ПК

Чернышева А.Н. _____ член родительского комитета