

А К Т  
проверки санитарного состояния пищеблока,  
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

от «12» сентября 2024 г.

№ 1

1. Комиссией:

Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся,  
Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР,

Фогуль Елена Николаевна, фельдшер,

( членами бракеражной комиссии учреждения)

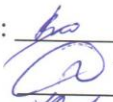
в присутствии работников пищеблока:

1. Юрьевой Елены Александровны – повар;
2. Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;
3. Юлдашева Олеся Сергеевна - кухонный работник  
( ФИО, должность)


Проверено санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока МБОУ «СОШ №20».


1. Во время осмотра столовой на окнах и подоконниках пыль не обнаружена, как в обеденной зоне, так и на кухне;
2. Раздача пищи осуществляется в колпаке;
3. В моечном отделении нарушений не обнаружено;
  - осуществляют мытье посуды с дезинфицирующим средством, согласно инструкции;
  - осуществляют мытье посуды губками для посуды в хорошем санитарном состоянии;
  - ветошь для мытья посуды промаркированная, есть ёмкость для обработки ветоши;
  - мойки для мытья баков находятся в надлежащем состоянии.
4. Во время осмотра кухни не выявлены нарушения:
  - маркированная посуда используется по назначению;
  - в холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
  - термометры в морозильных камерах есть;
  - санитарное состояние хлебного шкафа удовлетворительно;
  - имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
5. Во время осмотра подсобного помещения не выявлены нарушения:
  - коробки с фруктами находятся в коридоре;
  - мусор выносится своевременно.
6. В меню на 12 сентября: *Суп гороховый, рыба тушеная с овощами, пюре картофельное, хлеб пшеничный/ржаной, компот из сух-ов.*  
В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.  
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи составляет 15%

Подписи членов комиссии:

 Колодезная Е.А. - зам. директора по УВР

(подпись, ФИО, должность)

 Фогуль Е.Н. – фельдшер;

 Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

от «12» сентября 2024 г.

**Цель проверки:** санитарное состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню, контрольное взвешивание блюд.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 12.09.2024г.

**На момент проверки установлено:**

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. В наличии имеется график (питания) приёма пищи.
4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
5. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
6. Все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитной маске и перчатках.
7. Классные руководители сопровождают свои классы, у входа в столовую, обращают внимание на то, что дети перед едой должны мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок или пользуются одноразовыми бумажными полотенцами.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
9. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню. На момент проверки в меню на 12 сентября 2024г.: суп гороховый, рыба тушеная с овощами, картофельное пюре, хлеб пшеничный/ржаной, компот из сухофруктов, что соответствует разработанному 10 дневному меню. Контрольные блюда выставлены на витрине.
10. В присутствии работников пищеблока:

Юрьевой Елены Александровны – повар;

Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;

Марковой Анастасии Александровны - кухонный работник;

Фурсовой Людмилы Васильевны - кухонный работник;


Хороших Александры Алексеевны - кухонный работник


Юлдашевой Олеси Сергеевны - кухонный работник - проведено контрольное взвешивание блюд. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание (3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы) проводилось на правильно установленных весах. Масса порций блюд соответствует утвержденному меню, недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 10%.

Подписи членов комиссии:

 Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

 Фогуль Е.Н. – фельдшер;

 Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)