

А К Т

проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока,
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока,
проверка холодильного оборудования на товарное соседство.

от «12» декабря 2024 г.

№ 4

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Вельц Натальи Владимировны, ответственной за организацию питания обучающихся,
Колодезной Екатерины Александровны, зам. директора по УВР,
Фогуль Елены Николаевны, фельдшера, члена бракеражной комиссии учреждения,
медицинского работника МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №20)

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

(ФИО, должность)

составили настоящий акт о том, что «12» декабря 2024 г. была проведена проверка пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20».

В ходе проверки установлено:

- Документация пищеблока (журналы входного контроля и бракеража готовой продукции, в том числе и на буфетную продукцию, технологические карты, инструкции, правила имеются и заполняются в соответствии с действующим санитарным законодательством.
- Имеется необходимое оборудование для производственных помещений и соответствует СанПиН 1.2.3685-21. Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования – удовлетворительное.
- Ведется контроль температурного режима холодильного оборудование (имеются в наличии термометры, ведется и своевременно заполняется журнал)
- Имеется маркировка на технологическом, холодильном оборудовании, кухонной посуде и инвентаре.
- Все помещения используются по назначению. Санитарное состояние помещений – удовлетворительное.
- Имеется маркировка уборочного инвентаря и хранение осуществляется в соответствии с требованиями.
- Имеется отдельное помещение для переодевания и хранения личных вещей работников пищеблока.
- Имеется график генеральных уборок.
- Имеется сопроводительная документация и соответствует маркировки при приеме сырья и продуктов питания.

- Соблюдаются сроки годности продукции (в том числе и буфетной).
- Соблюдаются условия хранения пищевых продуктов и товарное соседство.
- Соблюдаются правила личной гигиены работниками пищеблока.
- Работниками пищеблока используется спецодежда и одноразовые перчатки.
- Вес порций, соответствует заявленному в меню.
- Соблюдается температура выдачи блюд .
- Соблюдаются сроки реализации и условия хранения готовой продукции.
- Наличие суточных проб – имеется.
- Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.
- Имеются инструкции по использованию средств для мытья посуды и дез. средств.
- Соблюдается температурный режим при мытье посуды.
- Санитарное состояние посудомоечной машины - – удовлетворительное.

Подписи членов комиссии:



Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

Фогуль Е.Н. – фельдшер;

Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)

от «12» декабря 2024 г

Цель проверки: санитарное состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Проверка холодильного оборудования на товарное соседство.

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» 12.12.2024г.

В ходе проверки установлено:

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено. Все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитной маске и перчатках. 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. В обеденном зале чисто, уютно. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь. Ведется контроль температурного режима холодильного оборудование (имеются в наличии термометры, ведется и своевременно заполняется журнал). Имеется маркировка на холодильном оборудовании. Имеется сопроводительная документация и соответствует маркировки при приеме сырья и продуктов питания. Соблюдаются сроки годности продукции (в том числе и буфетной). Соблюдаются условия хранения пищевых продуктов и товарное соседство.

Подписи членов комиссии:  Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

 Фогуль Е.Н. – фельдшер;

 Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)