

А К Т № 9

от «13» мая 2026 г.

Цель проверки: санитарно – гигиеническое состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Санитарное состояние моек, стеллажей. Разведение дезинфицирующих растворов и использование их по назначению.

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» 13.05.2026г.

На момент проверки установлено:

Общее санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное (имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи). Санитарное состояние кладовой удовлетворяет всем требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации. 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.

Санитарное состояние моек – удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Холодное водоснабжение пищеблока – централизованное.

Подписи членов комиссии: _____
_____ Колодезная Е.А - зам. директора по УВР
_____ Фогуль Е.Н. – фельдшер;
_____ Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.
(подпись, ФИО, должность)