

от «17» апреля 2025 г.

Цель проверки: Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, столовой.
Санитарное состояние складских помещений.

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» 17.04.2025.

В ходе проверки установлено:

Все помещения используются по назначению. Санитарное состояние помещений – удовлетворительное. Санитарное состояние моек – удовлетворительное. Санитарное состояние стеллажей – удовлетворительное.

Проводится ежедневная уборка пищеблока, складских помещений и обеденного зала – с использованием дезинфицирующих средств.

Соблюдаются все требования мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря.

Для уборки помещений, окон, холодильников, мебели используется отдельный уборочный инвентарь.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь.

Производственные столы в конце работы ежедневно моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Посуда, используемая для детского питания, моется с использованием моющих средств. Большая часть посуды обновлена. Во время осмотра кухни не выявлены нарушения, маркированная посуда используется по назначению.

Санитарное состояние кладовой удовлетворяет 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;