

от «19» марта 2025 г.

- 1. Цель проверки:** Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, столовой. Соответствие посуды и приготовленных блюд. Проверка и соответствие сертификатов

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» 20.03.2025.

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.

Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами. Контроль над качеством приготовления пищи осуществлялся в присутствии медицинского работника при закладке основных продуктов в котел и проверки выхода блюд.

Имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда, меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале.

Имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания, ассортимент соответствует меню и бракеражному журналу, документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.