

А К Т

проверки санитарно- гигиенического состояния пищеблока столовой,
санитарное состояние моек, санитарное состояние стеллажей,
разведение дезинфицирующих растворов и использование их по назначению

от «20» февраля 2025 г.

№ 6

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

Вельц Наталья Владимировны, ответственной за организацию питания обучающихся,
Колодезной Екатерины Александровны, зам. директора по УВР,
Фогуль Елены Николаевны, фельдшера, члена бракиражной 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 «20» февраля 2025 г. была проведена проверка пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20».

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.

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 «20» февраля 2025 г.

Цель проверки: санитарно-гигиенического состояния пищеблока столовой, санитарное состояние моек, санитарное состояние 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» 12.09.2024г.

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.

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

 Фогуль Е.Н. – фельдшер;

 Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)