

АКТ
обследования пищеблока
МКОУ «Мелавская СОШ»

Дата проведения: 09.01.2025 г.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся.

Члены комиссии:

1. Куюжуклу И.А. – член родительского комитета
2. Бунина М.А. – член родительского комитета
3. Толоконникова Е.В. – ответственный за питание
4. Брусенцева О.Д. – председатель профкома

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

1. обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря и генеральной уборки;
2. наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
3. соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
4. проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
5. соблюдение питьевого режима;
6. проверка исправности холодильного и технологического оборудования пищеблока;
7. соблюдение сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов.

В ходе проверки выявлено:

1. пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
2. на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
3. дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало учебного года проводились;
4. питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют воду из специального питьевого фонтанчика;
5. на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;

6. работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
7. в обеденном зале чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
8. при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
9. на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
10. соблюдены сроки годности, условия хранения и транспортировки пищевых продуктов.
11. холодильное и технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии;

Вывод: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Члены комиссии:

1. Куюжуклу И.А.
2. Бунина М.А.
3. Толоконникова Е.В.
4. Брусенцева О.Д.

И.А. Куюжуклу
М.А. Бунина
Е.В. Толоконникова
О.Д. Брусенцева