

Директор МАОУ «СОШ № 5»



АКТ

проверки готовности и санитарно – эпидемиологического состояния пищеблока к началу летней оздоровительной кампании.

Комиссия в составе:

председателя – директор МБОУ «СОШ № 5» Корнилова О.В.,

членов:

директор школьных столовых ИП Асманкин О.В.: Щвецова А.Ф.

шеф-повар - Рорбах Т.С.

заместитель директора по учебно-воспитательной работе Мозгалина А.С.

заведующий по хозяйственной части Кропачева Ю.Н.

социальный педагог Романец О.А.

родитель Плис Т.Ф.

31.05.2023г. провела проверку готовности и санитарно – эпидемиологического состояния пищеблока к работе в период летней оздоровительной кампании.

Проверено:

- санитарное состояние столовой и пищеблока,
- соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок,
- наличие достаточного количества посуды,
- оборудование пищеблока,
- наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке,
- наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока,
- функционирование санитарно-гигиенической зоны,
- наличие необходимой информации на стенде столовой


В результате обследования установлено:

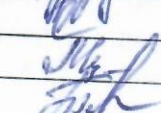
1. Помещения пищеблока (обеденные зал, горячий, холодный, мясо-рыбный, овощной, мучной цеха, складов для хранения продуктов питания, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, загрузочная) находятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
2. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
3. Посуда со сколами и трещинами не используется. Количество посуды в соответствии с общим количеством обучающихся достаточное;
4. Оборудование в пищеблоке находится в исправном состоянии;
5. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться на территории пищеблока, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки в достаточном количестве. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном отдельном месте, количество средств достаточное;


6. В местах расположения раковин для мытья рук размещены электросушилки и жидкое мыло, всё находится в рабочем состоянии.
7. В помещении заведующей пищеблока имеются личные медицинские книжки сотрудников. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение проходят всеми сотрудниками.
8. В помещении обеденного зала и основных цехах пищеблока на стендах имеется вся необходимая информация о деятельности пищеблока и столовой.

На основании осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к началу летней оздоровительной кампании.

Подписи:







Шварцов А.А.
Афанасьев Т.С.
Уфанов А.А.
Магалин А.С.
Телев Т.Т.
Ремизов В.А.