

Утверждаю:
Директор МАОУ «СОШ № 5»
Корнилова О.В.
«10» февраля 2025 г.



АКТ
проверки готовности и санитарно - эпидемиологического состояния к началу
летней оздоровительной кампании.

Комиссия в составе:

председателя - директор МАОУ «СОШ № 5» Корнилова О.В., членов:
директор школьных столовых ИП Асманкин О.В.; Цвецова А.Ф.
заместитель директора по учебно-воспитательной работе Мозгалина А.С.
заведующий по хозяйственной части Кропачева Ю.Н.
социальный педагог Романец О.А.
родитель Воробьева В.А.

10.02.2025 г. 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 дезинфицируют их 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, учреждена их 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 нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки в достаточном количестве. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном отдельном месте, количество средств достаточное;
6. Места для приема кипяченой воды (обеденный зал) обеспечены необходимым количеством чистой посуды;

7. В местах расположения раковин для мытья рук размещены электросушилки и жидкое мыло, всё находится в рабочем состоянии.
8. В помещении заведующей пищеблока имеются личные медицинские книжки сотрудников. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено всеми сотрудниками.
9. 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 документации комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к началу летней оздоровительной кампании.

Подписи:

	/Корнилова О.В./
	/Кропачева Ю.Н./
	/Швецова А.Ф./
	/Мозгалина А.С./
	/Романец О.А./
	/Воробьева В.А./