



АКТ
проверки готовности и санитарно – эпидемиологического состояния пищеблока
началу учебного года.

Комиссия в составе:

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

членов:

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

шеф-повар Рорбах Т.С.,

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

социальный педагог Романец О.А.

родитель Воробьева В.А..

30.08.2024 года провела проверку готовности и санитарно – эпидемиологического состояния пищеблока к новому учебному году.

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, учреждений начального и среднего профессионального образования»;
2. Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное с ВТО Роспотребнадзора по Пермскому краю в г. Чусовом;
3. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
4. Работает бракеражная комиссия, в комиссию по согласованию назначен работник образовательного учреждения от администрации, шеф-повар, медицинская сестра. Бракеражный журнал ведется.
5. Хранение и отбор суточных норм проводится ежедневно медицинским работником и хранится в холодильнике холодного цеха пищеблока;
6. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться на территории пищеблока, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормы; имеется спецодежда, обувь, коврики, фартуки в достаточном количестве.
7. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном отдельном месте, количество дезинфицирующих средств достаточное;
8. В помещении директора школьных столовых имеются личные медицинские книжки сотрудников, периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение проходят всеми сотрудниками.
9. Посуда со сколами и трещинами не используется, количество посуды в соответствии с общим количеством учащихся достаточное;
10. Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии;
11. В помещении обеденного зала и основных цехах пищеблока на стендах имеется вся необходимая информация о деятельности пищеблока, способах и методах уборки, меню;
12. Ведутся все необходимые журналы, связанные с деятельностью пищеблока.
13. В местах расположения раковин для мытья рук с холодной и горячей водой размещены электросушилки, жидкое мыло в наличии.

В ходе проверки нарушений не выявлено.
На основании вышеизложенного комиссия приняла решение считать санитарно –
эпидемиологическое состояние пищеблока удовлетворительным, готовым к новому
учебному году.

Подписи:

Андреев
В.И.
Д.И.
В.И.

Швецова
В.В.Х.С.
А.С. Морозов
А.А. Вилкин
Ворожова В.А.