

АКТ обследования пищеблока

МБОУ "Выжелесская ООШ"

Дата проверки: 09.01.2025 г.

Цель проверки: оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников

Члены комиссии:

Панкна Л.И., директор МБОУ "Выжелесская ООШ";

Швецова С.Н., председатель первичной профсоюзной организации;

Семочкина О.Е., методист;

Коняшкина Т.К., кладовщик, ответственная за организацию питания;

Туманова Т.А., повар.

Комиссия провела проверку соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников по следующим вопросам:

- проведение генеральной уборки пищеблока;
- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии;
- контроль замены питьевой(кипяченой) водой.

В ходе проверки выявлено:

- генеральная уборка была проведена 28.12.2024;
- на пищеблоке созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований:
 - имеются необходимые моющие и дезинфицирующие средства, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией по их применению;
 - регулярно проводятся дератизационные мероприятия;
 - работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
 - имеется необходимая спецодежда;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сопроводительные документы;
- регулярно осуществляется контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию, по результатам контроля оформляются акты проверки качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих в школу;
- на рабочих местах персонала пищеблока с признаками инфекционных заболеваний не выявлено;
- всё оборудование пищеблока находится в исправном состоянии;

- регулярно заменяется питьевая(кипяченая) вода.

Вывод: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам, пищеблок готов к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

Члены комиссии:



/Л.И.Панкина/

/С.Н.Швецова/

/О.Е.Семочкина/

/Т.К.Коняшкина/

/Т.А.Туманова/