

Акт № 1
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБОУ «Руссковская СШ»
Дата проверки 09.01.2025 г.

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

Комиссия в составе:

Ковалева О.А., заместитель директора
Рябинина В.В., председатель профкома школы
Жукова Е.А., член родительского комитета

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

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

Члены комиссии:

Ковалева О.А. _____

Рябинина В.В. _____

Жукова Е.А. _____