

Акт № 1

по результатам проведения обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после новогодних праздников в МБОУ Ерахтурской сош

Дата проверки 09.01.2025 г.

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

Члены общественной комиссии:

Аксёнова М.А., директор

Харитоновна Н.М., председатель профкома

Цапурина А.А., завхоз

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;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;

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;
- в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке не проводились;
- 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;
- на пищеблоке чисто, посуда убрана, проведена генеральная уборка помещений;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца;

- состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено;
- санитарное состояние складского помещения удовлетворительное;

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

Члены комиссии:

М.А.Аксёнова _____
Н.М.Харитонова *Харит* _____
А.А.Цапурина *Цапу* _____

