



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЛИПЕЦКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 28 ИМЕНИ А.СМЫСЛОВА
Г.ЛИПЕЦКА

АКТ

по результатам проверки помещений и персонала пищеблоков

Цель проверки: готовность помещений и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Члены комиссии:

Терехова Т.П. заместитель директора

Несмеянова Е.А., ответственный за питание, председатель профсоюзного комитета ОУ

Фетисова О.Ю. заместитель директора

Клейменова О.А. член родительского комитета ОУ

Дата проверки: 08.01.2025

В ходе проверки установлено следующее:

1. Генеральная уборка производственного помещения проводится регулярно, в соответствии с графиком. Санитарное состояние складского помещения на момент проверки удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен; Продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку;

Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое.

В обеденном зале чисто, посуда убрана.

2. Санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются: производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующими с пищевыми продуктами. Кухонная и столовая посуда с отбитыми краями, с поврежденной эмалью отсутствует. Разделочный инвентарь соответствует маркировке.

3. При приемке продуктов сопроводительные документы имеются, которые хранятся до конца срока хранения продуктов. Дата выработки в документе соответствует дате на упаковке. Очередность складирования продуктов соблюдается: в первую очередь убираются охлажденные продукты, затем замороженные, далее-сухие.

4. Транспортировка пищевых продуктов в ОУ осуществляется специализированным транспортом. Продукты упакованы надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность. На упаковке товара нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ. Результаты входного контроля поступающих продуктов заносятся в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок.

5. Лица, с признаками инфекционных заболеваний к организации питания не допускаются. Все работники столовой имеют спецодежду, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; Медицинские книжки повара и кухарочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством. На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

6. Обеденный зал: количество посадочных мест- 100. Оборудование пищеблока :

название	кол-во	состояние
плита электрическая	2x4	хорошее
пароконвекторы	2	хорошее
электросковорода	1	хорошее
посудомоечная машина	1	хорошее
мороженик 2-х бачков	1	хорошее
мармит 1-2 бачков	1	хорошее
электромесокубок	1	хорошее
картофелекватор	1	хорошее
машина-привар	1	хорошее

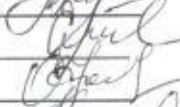
Помещение для мытья, санитарной обработки и сушки посуды соответствует нормам Сан ПиН.

Вывод:

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

Члены комиссии:

Терехова Т.П. 

Несмеянова Е.А. 

Фетисова О.Ю. 

Клейменова О.А. 