

**Акт № 1 по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБОУ «Тюхтетская СШ №2»**

Дата проверки 09.01.2025 г.

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

Члены комиссии:

Демко М.Л., зам директора по воспитательной работе

Гут Ж.В., член профкома

Мадюшина Е.В., социальный педагог

Платонова О.Н., родитель учащегося 2 класса

Никонова Н.Д., повар, ответственный за питание

В ходе проверки установлено следующее:

Генеральная уборка производственных помещений и столовой проводится регулярно, о чем имеются записи в журнале генеральных уборок, последняя выполнена 28.12.2024

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Тара, в которой привозят продукты, промаркирована.

Для приготовления блюд из овощей используют овощи, прошедшие термическую обработку.

Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, шапочки, фартуки. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал и журнал регистрации измерения температуры сотрудников.

Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока. Личные медицинские книжки на всех работников в наличии, медосмотры пройдены своевременно.

Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся согласно установленного графика.

В обеденном зале чисто, посуда проверена на наличие сколов.

Контракты на приобретение продуктов питания на начало календарного года заключены 08.01.2025 и 28.12.2024 с ИП Галуцкая, 09.01.25 с ИП «Удача»

Нарушений в работе пищеблока и столовой не выявлено.

Члены комиссии:

Демко М.Л. _____

Гут Ж.В. _____

Мадюшина Е.В. _____

Платонова О.Н. _____

Никонова Н.Д. _____