

Акт
готовности пищеблока
к приёму детей после зимних каникул
В МБОУ «Кольцовская средняя школа»

В целях проверки готовности пищеблока МБОУ "Кольцовская средняя школа" к приёму детей после каникул 12. 01. 2026 г. была проведена его проверка.

Проверку осуществила комиссия в составе:

Фадеева М.В. -директор школы

Кравчук В.А. - ответственный за питание

Ачкасова Т.А. -повар

Чернякова О.Н. -представителей родительской общественности

Самохина Н.Ф. -медицинская сестра

Прохоренко Т.А., -член бракеражной комиссии

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- создать условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещений, посуды, инвентаря;
- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой;
- осуществление заказа и приёма пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии.

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещение пищеблоков в соответствии с инструкцией для их применения;
- проведена генеральная уборка производственных помещений и столовой;
- 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, соблюдается правила личной гигиены, санитарные правила и нормы;
- имеются спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца;
- всё оборудование: плиты, мясорубка, духовые шкафы, ножи, разделочные доски находятся в исправном и чистом состоянии. В холодильнике для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, про маркирована, используется в соответствии с маркировкой.
- Полы и разделочные столы чистые.

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

Члены комиссии:

 М. В. Фадеева

 В.А. Кравчук

 Т.А. Ачкасова

 О.Н. Чернякова

 Н.Ф. Самохина

 Т.А. Прохоренко