

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 9 имени генерала Аркадия Николаевича Ермакова»
(строение 1)

АКТ
проверки готовности пищеблока
к 2023 – 2024 учебному году

от «21» 09 2023г.



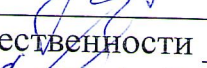


Комиссией в составе председателя Андреевой И.В. (зам. директора), членами комиссии – Смирновой И.Л. (ответственная за питание), представителем родительской общественности Громовой И.А., мед. работником Казариной Н.В. в присутствии зав. производством МБОУ ЦО № 9 Воронина И.С. (сотрудника ООО «Вектор») была проведена проверка организации питания учащихся к началу 2023-2024 учебного года на соответствие соблюдений санитарно – эпидемиологических требований утвержденных СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Комиссия отмечает:

1. Удовлетворительное состояние помещения школьной столовой МБОУ ЦО 9 строение 1.
2. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, одноразовые фартуки). Санитарные книжки имеются, мед.осмлтр пройден.
3. Столовая оснащена бактерицидным рециркулятором, разрешенным к использованию в присутствии людей, между приемами пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется).
4. Посуда и инвентарь замаркированы, разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с нормами (сырая и готовая продукция).
5. После каждого приема пищи предусмотрена дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим промыванием под проточной водой с использованием максимально допустимого температурного режима.
6. Разработан график прибытия обучающихся в обеденный зал для приема пищи.
7. Имеются все необходимые документы: технологические карты, инструкции, памятки. Ведутся журналы: визуального осмотра работников, скоропортящихся продуктов, температурного режима холодильных и морозильных камер, бракеража готовой продукции, температуры и влажности воздуха.

8. В холодильниках имеются термометры, на складе размещен гигрометр.
9. Имеются стенды «О вкусной и здоровой пище», «Закон о защите прав потребителя», «Информация для потребителя», «Правила питания в условиях сохранения рисков распространения инфекционных заболеваний».
10. Антисептиками обеспечены.

Общие выводы: санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарным нормам.

Председатель комиссии		Андреева И.В.
Ответ. за питание		Смирнова И.Л.
Мед.работник		Казарина Н.В.
Представитель род.общественности		Громова И.А.
Зав.производством		Воронин И.С.