

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Желудёвская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской Федерации Игоря
Викторовича Филькина» муниципального образования – Шиловский муниципальный район
Рязанской области
391525, Рязанская область, Шиловский район, с. Желудёво, ул. Парковая, д. 196
ИНН 6225005256 КПП 622501001 ОКПО 24309831 ОГРН 102600851258
E-mail: sosh.zheludevo@ryazan.gov.ru
Тел.: (49136) 2-80-69

Акт № 1
готовности помещений и персонала пищеблока к оказанию услуг общественного
питания после новогодних праздников

Дата проверки 09.01.2025 г.

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

Члены общественной комиссии:

Михеева Т.В. - и.о. директора

Медведева С.Н. - завхоз

Ксенофонтова И.К. - председатель профкома

Чемрова Т.Г. - родитель обучающегося 9 класса.

В ходе проверки установлено следующее:

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;
- соблюдение питьевого режима

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 на начало III четверти не проводились;
- питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют воду из питьевых фонтанчиков;
- 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;
- в обеденном зале чисто;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, электросушилки для рук.

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

Члены комиссии:

Михеева Т.В. _____

Медведева С.Н. _____

Ксенофонтова И.К. _____

Чемрова Т.Г. _____