

**Акт № 2 комиссия по производственному контролю организации и качества
горячего питания обучающихся школьной столовой
МБОУ СОШ № 8
(реализация мероприятий производственного контроля)**

Дата проведения: «19» октября 2022 год.

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 4 человек.

Члены комиссии:

1. Бардакова Н.Г., зам директора по ВР;
2. Маренина Т.А., социальный педагог;
3. Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ;
4. Басалгина Т.В., шк. фельдшер

Цель проверки: Состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала, инвентаря, оборудования.

Результаты проверки:

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется помещение для хранения продуктов питания. Обеденный зал, помещение для приготовления пищи. Все эти помещения – в надлежащем санитарном состоянии;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах на высоте 45 см от пола. Конструкции позволяют производить влажную уборку. Имеются средства измерения температуры, прибор для измерения влажности воздуха. Сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами. Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющими и дезинфицирующими средствами;
- имеются инструкции по приготовлению (разведению) моющих и дезинфицирующих средств по обработке яиц;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 894 учащихся и 52 педагогов;
- количество посадочных мест -120;
- оборудована зона для организации мытья рук: имеются 4 раковины у входа в помещение столовой и 2 раковины в обеденном зале; имеются ёмкости с жидким мылом и средством для обработки рук;
- в школьной столовой имеется питьевой фонтанчик;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- кухонный инвентарь и посуда для сырых и готовых продуктов промаркирована;
- пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве;
- столовая посуда имеется в достаточном количестве;
- уборочный инвентарь, моющие средства, специальная ветошь, мочалки и щётки промаркированы;
- функционируют 6 посудомоечных ванн.

ВЫВОД: Организация горячего питания в МБОУ СОШ № 8 соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиНа.

Члены комиссии: _____ / Бардакова Н.Г., зам директора по ВР
_____ / Маренина Т.А., социальный педагог
_____ / Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ
_____ / Басалгина Т.В., шк. фельдшер