

## Акт № 1

### по результатам производственного контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся школьной столовой МБОУ СОШ № 8

Дата проведения: «26» сентября 2024 год.

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8

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:

1. Состояние подсобных помещений, пищеблока, инвентаря, оборудования.

Результаты проверки:

В ходе проверки установлено следующее:

- выявлено недостаточно удовлетворительное состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря, оборудования;
- санитарное состояние обеденного зала, кладовой удовлетворяет общеустановленным требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 45 см от пола. Сыпучие продукты хранятся в упаковках производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктах и сроках их реализации;
- имеются средства для измерения температуры воздуха.
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- пищеблок имеет необходимое оборудование для приготовления горячих блюд;
- утилизация пищевых отходов производится несвоевременно;
- промаркирован кухонный инвентарь, уборочный инвентарь, моющие средства, специальная ветошь, мочалки и щётки для мытья посуды. Специальная ветошь, мочалки и щётки для мытья посуды своевременно не обновляются;
- имеются посудомоечные ванны в удовлетворительном состоянии;
- нерегулярно проводится дезинфекция помещения пищеблока;
- картофелечистка не используется по назначению;
- входная дверь с улицы в помещение школьной столовой в течение дня не запирается;
- имеются термометры для измерения температуры воздуха;

- отсутствует гигрометр для измерения влажности в помещениях пищеблока.

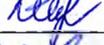
**ВЫВОД:**

Установлено недостаточно удовлетворительное состояние помещений пищеблока.

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

- своевременно утилизировать пищевые отходы;
- приступить к ежедневной эксплуатации картофелечистки;
- своевременно обновлять специальную ветошь, мочалки и щётки для мытья посуды;
- каждую пятницу проводить дезинфекцию помещений пищеблока;
- запирать в течение дня входную дверь с улицы в помещение школьной столовой;
- приобрести гигрометр для измерения влажности в помещениях пищеблока.

Председатель:  / Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8

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