

Акт № 4

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

Дата проведения: 27.11.2025

Место проведения: помещение школьной столовой

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Бардакова Н.Г, директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии:

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

Цель проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока.
2. Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока.
4. Оборудование моечных
5. Санитарное состояние пищеблока.

Результаты проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока

1.1 наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока; +

1.2 прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года; +

1.3 наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год; +

1.4 своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года; +

1.5 осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. +

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

2.1 Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья; +

2.2 Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации); +

2.3 Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов; +

- 2.4** Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на Полуфабрикатах; +
- 2.5** Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; +
- 2.6** наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации; +
- 2.7** Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки; +
- 2.8** Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале; +
- 2.9** Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии марковочных ярлыков промышленной упаковки; +

3. Оборудование и инвентарь пищеблока

- 3.1** Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; +
- 3.2** Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии; +
- 3.3** Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия; +
- 3.4** Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное Место; +
- 3.5** Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место. +

4. Оборудование моечных

- 4.1** Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время; +
- 4.2** Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками; +
- 4.3** Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола; +
- 4.4** Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркованной таре; +
- 4.5** Пищевые отходы собирают в промаркованные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3; +

5. Санитарное состояние пищеблока

5.1 Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте 5.2
Обработка технологического оборудования проводится по мере его
загрязнения; +

5.3 Соблюдается график проведения генеральных уборок; +

5.4 Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по
дезинсекции, дератизации проводятся; +

5.5 Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально
отведенном месте; +

5.6 Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.
+

ВЫВОД: замечаний нет.

Председатель: Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8

Члены комиссии: Маренина Т.А., социальный педагог
Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ
Басалгина Т.В., шк. фельдшер

