

†

Акт № 6

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

Дата проведения: 30.01.2026

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

Результаты проверки:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

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

1.2 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); +

1.3 Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов; +

1.4 Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатах; +

1.5 Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; +

1.6 наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации; +

1.7 Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки; +

1.8 Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале; +

1.9 Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки; +

2 Оборудование и инвентарь пищеблока

2.1 Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; +

- 2.2 Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии; +
2.3 Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия; +
2.4 Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное Место; +
2.5 Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место. +

3. Оборудование моечных

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

4. Санитарное состояние пищеблока

- 4.1 Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте 5.2 Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения; +
4.2 Соблюдается график проведения генеральных уборок; +
4.3 Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся; +
4.4 Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте; +
4.5 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