

Акт № 7 комиссия по производственному контролю организации и качества горячего питания обучающихся школьной столовой
Березовостарицкая ООШ-филиал МБОУ СОШ № 8
(реализация мероприятий производственного контроля)

Дата проведения: «23» марта 2026 год.
Место проведения: Березовостарицкая ООШ-филиал МОУ СШ № 8

Комиссия в составе: 3 –х человек.

Члены комиссии: Хазеева Н.Д., Киряева И.В., председатель комиссии -Гессель Л.М.

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

Результаты проверки: Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- 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 воздуха, 1 прибор измерения влажности ; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 16 детей;
- количество посадочных мест – 36;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – местное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- состояние оборудования пищеблока-рабочее:

-Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

Рабочее состояние :Промаркировано


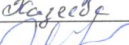

-Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве 3-х комплектов на одного человека

Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды –имеется, промаркировано

-Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества-рабочее состояние

Вывод/рекомендации: Организация горячего питания в Березовостарицкой ООШ соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН

Члены комиссии:  / Гессель Л.М.
 / Хазеева Н.Д.
 / Киряева И.В.