

## АКТ № 1

от 09.01.2025г.

### о готовности пищеблока МБОУ «Вересаевская средняя школа» к приему детей после новогодних каникул

В целях проверки готовности пищеблока МБОУ «Вересаевская средняя школа» к приему детей после новогодних каникул, 09.01.2025, была проведена его проверка.

Проверку осуществила **комиссия** в составе:

1. Загарина Я.А. - директор МБОУ «Вересаевская средняя школа»;
2. Гончаренко М.П. - замдиректора по ВР, ответственный за питание;
3. Садыкова Н.М. - повар

#### **В ходе проверки организации питания установлено:**

На пищеблоке имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Перспективное десятидневное меню имеется.

Заказ и прием пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов.

График приема пищи составлен.

Продуктов с просроченным сроком использования не обнаружено.

На рабочих местах персонала с признаками заболеваний не выявлено.

Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

#### **Гигиеническое состояние помещений.**

В моечной соблюдается графики уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется все необходимое, битой посуды и посуды со сколами не обнаружено, имеется емкость для замачивания посуды. Дети питаются в обеденном зале, столы эстетично сервированы.

#### **Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.**

Все оборудование: плиты, мясорубка, духовые шкафы, ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, термометры в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые.

#### **Полученные данные позволяют сделать вывод, что:**

- Пищеблок соответствует требованиям СанПин;
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Пища на пищеблоке будет готовиться из продуктов, соответствующих требованиям СанПин.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

\_\_\_\_\_ Я.А.Загарина

\_\_\_\_\_ М.П.Гончаренко

\_\_\_\_\_ Н.М. Садыкова