

Акт № 1
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МКОУ «Семгамахинская СОШ»

Дата проверки 03.09.2024 г.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- соблюдение питьевого режима

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- Питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют кипячённую воду из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками пищеблока;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания 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;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка, проветрено помещение
- при входе в обеденный зал установлены имеются раковины для мытья рук.
- У раковин установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

Выводы: нарушений не выявлено, необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Председатель комиссии  Магомедов Р.К.