

Акт проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов

столовой МБОУ СОШ № 1 Невьянского ГО
(на основании Программы производственного контроля)

3 сентября 2024 г.

Мы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

1. Каюмова Л.В., директор МБОУ СОШ № 1 Невьянского ГО (председатель комиссии)
2. Грипина С.В., заведующая буфетом (член бракеражной комиссии);
3. Усолкина М.В., заместитель директора по АХЧ
4. Деменов В.П., председатель профсоюзного комитета школы
5. Уткова М.Ю., ответственная за организацию питания

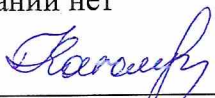
составили настоящий акт о том, что 3 сентября 2024 г была проведена проверка столовой МБОУ СОШ № 1 Невьянского ГО.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений
1.	Информационные стенды		
1.1	Наличие книг жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, цикличного меню	В наличии	
1.2	Наличие графика приема пищи	В наличии	
1.3	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню цикличному	В наличии Соответствует	
2.	Документация пищеблока		
2.1	Заполнение журналов бракеража готовой продукции	Ведется	
2.2	Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока	Ведется	
2.3	Наличие инструкций, правил в соответствии с действующим санитарным законодательством	В наличии	
3.	Оборудование пищеблока		
3.1	Наличие необходимого оборудования производственных помещений (табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21) и его техническое состояние	Соответствует	
3.2	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования	Удовлетворительное	
3.3	Контроль температурного режима холодильного оборудования (ведение журнала)	В наличии	
3.4	Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании	имеется	
3.5	Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря	В достаточном количестве	
3.6	Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря	Имеется	
4.	Помещения пищеблока		

4.1	Использование помещений согласно назначению	Согласно назначению	
4.2	Санитарное состояние помещений	Удовлетворительно	
4.3	Хранение и маркировка уборочного инвентаря	Имеется В соответствии с требованиями	
4.4	Место для переодевания и хранения личных вещей	Имеется шкаф	
4.5	Наличие графика генеральных уборок	В наличии	
5.	Поступающая продукция		
5.1	Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме продуктов питания	Имеется Соответствует	
5.2	Сроки годности продукции (в том числе и буфетной)	Соблюдаются	
5.3	Условия хранения пищевых продуктов и соблюдения товарного соседства	Соблюдаются	
6.	Правила личной гигиены сотрудников		
6.1	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Соблюдаются	
6.2	Использование спецодежды и одноразовых перчаток	Используются	
7	Порционирование и выдача		
7.1	Соответствие веса порций, заявленного в меню (по 5 порциям)	Соответствует	
7.3	Соблюдение температуры выдачи блюд	Соблюдается	
7.4	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции	Соблюдаются	
7.5	Наличие суточных проб	Имеются	
7.6	Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное	
8.	Контроль мытья посуды		
8.1	Наличие инструкций по использованию средств для мытья посуды и дезсредств	Имеются	
8.2	Соблюдение температурного режима при мытье посуды	Соблюдается	

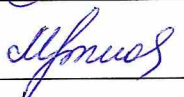
Выводы комиссии: Замечаний нет

Председатель комиссии  Каюмова Л.В.

Члены комиссии:  Гришина С.В.

 Усолкина М.В.

 Деменок В.П.

 Уткова М.Ю.