

Акт о проверке пищеблока ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

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

Нами комиссией в составе:

Директор: Котрухов Юрий Александрович

Ответственный по питанию: Агапова Мария Сергеевна

Представитель от родительского комитета Волкова Стелла Павловна

проведена проверка пищеблока 16.10.2025г. в результате чего установлено:

1. 16.10.2025г. проведена в помещениях пищеблока и столовой дезинсекционные и дератизационные работы, генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств;
2. Продукты питания осмотрены по качеству и срокам реализации. Не пригодной продукции не выявлено. На все продукты имеются сопроводительные документы (декларации соответствия, накладные на перемещение, ветеринарные свидетельства). Хранение осуществляется в соответствии с требованиями. Товарное соседство и температурный режим соблюдаются - организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировкой пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
3. 16.10.2025г. проведена проверка исправности технологического и холодильного оборудования.
4. Пищеблок оснащён необходимым оборудованием, инвентарём, посудой;
5. Соблюдаются требования к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания;
6. Проверены санитарные книжки работников пищеблока. Медосмотр в норме. Все допуски имеются.
7. Поварской состав имеет справки о проведении лабораторного обследования на носительство вирусных кишечных инфекций.
8. На пищеблоке в наличии разработанное и утверждённое меню, соответствующего физиологическим нормам питания;
9. Рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3,5 - 4 часов, организацию завтрака для обучающихся 1-ой смены.
10. Количество работников пищеблока соответствует количеству питающихся детей (табл. 6.19 СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

11. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно – гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий-ведется.

Выводы: в ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Предложения:

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии _____ Котрухов Ю.А.

Ответственный по питанию _____ Агапова М.С.

Представитель от родительского комитета _____ Волкова С.П.