

**Акт проверки
пищеблока МБОУ ООШ п. Лытка к работе после зимних каникул**

09.01.2025 г.

Цель проведения проверки:

1. Контроль соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, инвентаря, оборудования, персонала пищеблока к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Першина Л.С. - заместитель директора по УВР

Русинова Е.И. – кл.руководитель, учитель

Носкова Т.Н.- председатель родительского комитета

Баженова А.В.- член родительского комитета

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка и оценка организации питания в школьной столовой в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами помещений, инвентаря, оборудования, персонала пищеблока после зимних каникул

на момент проверки установлено:

1. Вся закупаемая продукция имеет сопроводительные документы.
2. Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение правильное.
3. Производственная документация имеется, журналы заполняются своевременно.
4. Технология изготовления готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой, отраженной в технологических картах. Десятидневное меню имеется, утверждено и выложено на сайте МБОУ ООШ п. Лытка .
5. Технологическое и холодильное оборудование исправно, температурный режим поддерживается. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии.
6. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой.
7. Допуск к работе осуществляется с оформлением «Карты допуска к работе и соблюдения правил личной гигиены персонала организации общественного питания в образовательных организациях города Кирова и Кировской области», карта по оценке соответствия внешнего вида и состояния сотрудника пищеблока оформляется на каждого сотрудника.
8. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников образовательной организации имеется у всех сотрудников, пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки, лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены.
9. Генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств проведена

08.01.2025, дезинсекционные и дератизационные работы проведены в декабре (ежемесячно).

10. Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательной организации соблюдены.

Вывод: комиссия установила, что работа пищеблока соответствует требованиям действующих санитарных правил и нормативов. Повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся соблюдается.

Директор МБОУ ООШ п.

/М.Е. Прищепа/

Члены комиссии родительского контроля:

Першина Л.С.

Русинова Е.И.

Носкова Т.Н.

Баженова А.В.