

Акт

проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при обеспечении питания обучающихся образовательных организаций.

МБОУ Школа № 1 имени А.И. Яковлева

(наименование ОО)

16 декабря 2023г.

(дата проверки)

	Наименование	Установленный факт
1.	Возможность осуществления гигиенической обработки рук перед приемом пищи - теплая вода, - мыло, - сушилka для рук - иное	<i>имеется</i> <hr/> <i>имеется</i> <hr/> <i>имеется</i> <hr/>
2.	Наличие ежедневного меню, согласованное руководителем ОО	<i>имеется</i>
3.	Наличие контрольного блюда на раздаче	<i>имеется</i>
4.	Санитарное состояние помещения для приема пищи	<i>хорошее</i>
5.	Санитарное состояние раздачи	<i>хорошее, соотв. требованиям</i>
6.	Санитарное состояние обеденных столов	<i>соотв. требованиям</i>
7.	Наличие на подоконниках зала для приема пищи цветов	<i>отсутст.</i>
8.	Ведение «Гигиенического журнала» — наличие ежедневных отметок о состоянии здоровья работников	<i>ведется</i>
9.	Наличие санитарной одежды на работниках пищеблока	<i>спецодежда</i>
10.	Соблюдение раздельного хранения спец. одежды и верхней одежды	<i>раздельно, имеется</i>
11.	Наличие бактерицидных установок - в зале для приема пищи - в производственных цехах	<hr/> <i>имеется</i> <hr/> <i>имеется</i> <hr/>
12.	Ведение журнала работы бактерицидных установок	<i>ведется</i>
13.	Наличие раковин для мытья рук персонала в производственных цехах пищеблока	<i>имеются</i>
14.	Наличие/хранение технологических карт у каждого повара на рабочем месте	<i>имеются</i>
15.	Наличие разделочных досок, - трещины, - маркировка	<hr/> <i>соотв. требо-</i> <hr/> <i>ваниям</i> <hr/>
16.	Состояние технологического оборудование пищеблока - техническое - санитарное,	<hr/> <i>удовл.</i> <hr/> <i>удовл. соот.</i> <hr/> <i>треб.</i> <hr/>

	Наименование	Установленный факт
17.	Наличие дезинфицирующих средств Наличие в доступном месте инструкции использования Знание приготовления и применения средств (по инструкции), размещение в специально отведенном месте, наличие мерных емкостей	<u>имеются</u> <u>проводятся инст-</u> <u>руктажи</u> <u>краншии соотв.</u> <u>используются</u>
18.	Соблюдение требований к хранению ветоши, ее обработке	<u>соотв. треб.</u>
19.	Гигиеническое состояние моечного помещения Соблюдение требований к обработке столовой посуды Наличие инструкции по обработке посуды	<u>удовл.</u> <u>соблюдается</u> <u>инст-ция имеется</u>
20.	Соблюдение требований товарного соседства	<u>соблюдается</u>

Комиссия:

руководитель ОО Овченко Овченко Ж.В.
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

зам. дир. по АР Жаков Мамашева С.
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

специалист ОО Бикова М.В.
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

инженер Никитина Е.А.
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

медицинский работник
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

Ознакомлен:
шеф-повар (сотрудник, ответственный за питание)
(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

Шереметова