Акт № 3
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МКОУ «Бирючекосинская ООШ»

Дата проверки 09.09.2026 г.

Цель проверки: проведение в школьной столовой мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Члены общественной комиссии:
Синельникова Н.С.- завхоз школы;
Леоновец С.И.- ответственный по охране труда школы;
Осипенко А.В..- председатель профкома школы;
Савенкова С.А.- член родительского комитета школы;
Козырева Е.А. - родитель учащегося 4 класса школы;
Ломакина И. В. - родитель учащегося 9 класса школы.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генуборки производственных помещений и столовых,
-наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов,
-организацию контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов,
-оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, морозильные камеры, а также бойлер, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).

- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 10-тидневного меню горячего питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- Имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставленных продуктов;
- Личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима
- Ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 10-ти дневному меню горячего питания

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;
- Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась во второй четверти;
- Питьевой режим соблюдается: учащимся организована кипячёная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;
- На рабочем месте 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; медицинские профилактические осмотры проведены;
- в зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка , проветрено помещение;
- В зале приема пищи установлен обеззараживатель воздуха и при входе установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
- Меню соответствует утвержденному 10-ти дневному меню горячего питания.

Вывод: в школьной столовой проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, школьная столовая готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте школы в разделе «Организация питания» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 13.01.2025 г.

Члены комиссии:
Синельникова Н.С
Леоновец С.И.-
Осипенко А.В..-
Савенкова С.А.-
Козырева Е.А.. -
Ломакина И. В. -