

## АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МАОУ СОШ № 87 от 30 августа 2024г.

*Комиссия в составе:*

Елизарова И.Ю. – директор школы,  
Арасланова И.В. – ответственный по питанию,  
Марыгина О.И. – диспетчер по питанию,  
Ахметова Р.А. – медицинский работник школы,  
Маматов А.А. – зам. директора по АХЧ,  
Андюк Л.Н. – член бракеражной комиссии.

***Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:***

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, питьевой режим).

***В результате проверки установлено:***

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует.
- все столы промаркированы. Посуда, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.
- мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции:  
После каждой операции разделочные доски моют горячей водой с моющими средствами. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65<sup>0</sup>С.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии, сотрудники столовой в спецодежде, наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве.
- обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течении всего времени детей пребывания в школе.

Визуально санитарное состояние соответствует нормативам.

Члены комиссии:

Елизарова И.Ю.

Арасланова И.В.

Марыгина О.И.

Ахметова Р.А.

Маматов А.А.

Андюк Л.Н

