

АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МАОУ СОШ № 87 от 29 августа 2025г.

Комиссия в составе:

Притчина А.М. – и.о. директора 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 °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:

Притчина А.М.
Арасланова И.В.
Марыгина О.И.
Ахметова Р.А.
Маматов А.А.
Андюк Л.Н



