

«Утверждаю»

Директор МБОУ ООШ № 6
им. М.В. Масливец

А. В. Полоус



Акт

проверки готовности пищеблока
МБОУ ООШ № 6 им. М.В. Масливец
в 3 четверти 2024-2025 учебного года

08.01.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Клеймёнов В.В. – заместитель директора по АХР;

Члены комиссии:

Вороник О.А. – ответственный за питание в школе;

Нисходовская Н.А. - старший повар;

Джулай Н.В. – член бракеражной комиссии;

провела проверку готовности пищеблока МБОУ ООШ № 6 им. М.В. Масливец
в 3 четверти 2024-2025 учебного года.

В ходе проверки выявлено:

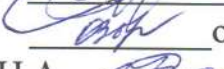
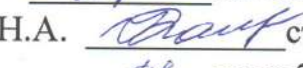
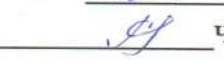
1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения овощей. Температурный режим в кладовой соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные ёмкости и инструкции в наличии.
7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, делается запись в журнале установленного образца.

9. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды.
12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.
13. Имеются стенды «Меню», «Здоровое питание».

Выводы. На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное;
- технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.

Считать пищеблок МБОУ ООШ № 6 им. М.В. Масливец к работе в 3 четверти 2024-2025 учебного года готовым к работе.

Клеймёнов В.В.  заместитель директора по АХР
Вороник О.А.  ответственный за питание в школе
Нисходовская Н.А.  старший повар
Джулай Н.В.  член бракеражной комиссии