Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"
DN: c=RU, st=Свердловская область, street=Красноармейская 6, l=Свердловская область, г.Верхняя Пышма, title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА", 1.2.643.100.1=120D313032363630303733313336 35, 1.2.643.100.3=120B3031373032393538313334, 1.2.643.100.4=120A363630363031313533 30, 1.2.643.3.131.1.1=120C363630363030353734353934, email=shk1-vp-buhgtyandex.ru, givenName=Людмила Ивановна, sn=Мандрыгина, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов имени Б.С. Суворова»

(МАОУ «СОШ № 1»)

11.09.2023

АКТ № 1
проверки санитарного состояния пищеблока МАОУ «СОШ №1»

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:
зам.директора по АХЧ Кульпиной Н.С.,
зам.директора по ПВ Лукьянова М.А.,
мед. работника Огневой Г.И.,
председатель профкома школы Ланиной Л.И
зав. школьной столовой Платоновой Т.Г

провели проверку санитарного состояния пищеблока по плану:

1) Санитарное состояние пищеблока ;
2) Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств и антисептиков;
3) Соблюдение работниками столовой правил личной гигиены , санитарных правил и нормативов;
4) Санитарное состояние складских помещений;
5) Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и разделочных досок.
6) Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
7) Наличие журнала бракеража.

В ходе проверки выявлено:

Санитарное состояние пищеблока и обед. зала соответствует САН ПиН. Обед. столы моются горячей водой с добавлением моющего ср-ва „Прогресс", для уборки столов используется специально выдел. ветошь, имеется промаркир. тара. Моющие и дез. ср-ва разводятся в соответствии с инструкциями.

Работники пищеблока выполняют инструкции, соблюдают правила личной гигиены, имеют опрятный внешний вид, работают в масках, шапочках, перчатках. Спец. одежда - чистая.

Кол-во цехов соответствует технологическому процессу: склады, овощ. цех, мясной, рыбный, горячий, холодный - соответ.

Столы и разд. инвентарь - промаркированы.

Документы подтверждающие качество и безопасность продукции

- имеются.
журнал бракеража в наличии, ведётся.

Заключение комиссии :
По факту проверки санитарного состояния пищеблока - замечаний нет.

зам.директора по АХЧ		Кульпина Н.С.
зам.директора по ПВ		Лукьянов М.А.
мед. работник		Огнева Г.И.
председатель профкома		Ланина Л.И
зав. школьной столовой		Платонова Т.Г