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=1200313032363030373331333635, 1.2.643.100.3=1208303137303239353831334, 1.2.643.100.4=1204363036303031353330, 1.2.643.3.131.1.1=120C363630363030353734353934, email=shk1-vp-buh@yandex.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»)

16.10.2023

АКТ № 2
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 обеденного зала соответствует СанПиН. Обеденные столы моются с добавлением моющихся средств (прогресс). Столы убираются с помощью специальной ветошью, для уборки столов используется промаркированная тара. В наличии имеются моющие и дезинфицирующие средства. Имеются все необходимые инструкции.

Работники пищеблока обеспечены средствами СИЗ, соблюдают правила личной гигиены, выполняют инструкции. Имеют опрятный внешний вид, спецодежда чистая.

Проверено количество цехов, все цеха соответствуют технологическому процессу. Столы и разделочные

инвентарь промаркирован. Ведется журнал бракеража готовой продукции, обработка посуды осуществляется в посудомоечной машине при температуре 90°. Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции имеются.

Заключение комиссии :

По факту проверки санитарного состояния пищеблока замечаний не имеется.

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