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=120A3636303630313135 3330, 1.2.643.3.131.1.1=120C363630363030353734353934, email=shk1-vp-buhgyandex.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»)

18.12.2023

АКТ № 4
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:

1. Санитарное состояние обед. зала и пищеблока соответствует САН ПиН
2. Обед. столы моются горячей водой с добавлением моющего средства. Все инструкции в наличии.
3. Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, имеют опрятный внешний вид. Спец. одежда вся чистая.
4. Кол-во цехов соответствует технологическому процессу.
5. Вся посуда промаркирована.
6. На всю продукцию имеются сертификаты
7. Журнал бракеража в наличии, ведётся

Заключение комиссии :
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