

Акт № 2 проведения рейда по проверке качества питания в школьной столовой
МОУ СШ №2 (первое здание)

27. 12. 2023 г.

Комиссия в составе:

Член УС: Молявина М.М

Члены комиссии:

- медицинский работник Куварзина Г.Л
- ответственного за организацию питания в школе: Никифорова И. В.

Провели плановую проверку школьной столовой. Время проверки 11.00.

При проведении проверки присутствовала заведующая столовой Лукашовой Н.В

Проверка проведена с целью контроля соблюдения обязательных требований СанПиН

Проверялось:

- сроки реализации продукции;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условия хранения и разведения дез. средств;
- общее санитарное состояние пищеблока, столовых залов, мебели, посуды.

В ходе проверки выявлено:

- сроки реализации продукции соблюдены;
- уборка столового зала осуществляется ветошью с использованием раствора соды;
- количество ветоши достаточно для уборки столов, посуды, стульев,
- емкостей для замачивания грязной и хранения чистой ветоши достаточно;
- ветошь храниться в специально промаркированной таре;
- уборочный инвентарь имеет маркировку, хранится в соответствии с правилами хранения;
- влажная уборка пола и сидений стульев производится после каждого приема пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой, но на некоторых ее нужно обновить;
- в отделе готовой продукции кастрюли закрыты крышками;
- на окнах защитные сетки.

В отделе сырая продукция термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется. Температура -23С (норма -18-20 С). Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали. Моечные

ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. В производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Санитарное состояние оценено, как хорошее. Моющих и дез. средств в достатке.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ

1. провести необходимую маркировку оборудования и инвентаря;
2. осуществлять влажную уборку пола и сидений стульев после каждого приема пищи;
3. провести генеральную уборку столовой и оборудования согласно графика.

Члены комиссии:

Медицинский работник школы:

Член Ус:

Ответственный за организацию питания в школе:

Куварзина Г.Л

Молявина М.М

Никифорова И.В

