

**Акт № 1**  
**по результатам проведения проверки**  
**работы пищеблока ГБОУ ООШ №2 г.о. Жигулевск**

Дата проверки 02.09.2024 г.

**Цель проверки:** соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

**Члены комиссии по контролю за организацией питания»:**

Телегина Е.В. – директор

Фролова Е.Е. – учитель литературы

Думчева И.В., - ответственный за организацию питания

Жиркина Н.И., член родительского комитета

**В ходе проверки установлено следующее:**

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима

**В ходе проверки выявлено:**

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало учебного года не проводились;
- питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют кипячёную воду из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками посудомоечного цеха;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка, проветрено помещение перед второй сменой;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

**Вывод:** необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Члены комиссии:

Телегина Е.В. \_\_\_\_\_

Думчева И.В. \_\_\_\_\_

Фролова Е.Е. \_\_\_\_\_

Жиркина Н.И. \_\_\_\_\_

