Акт № 1

От « 08 **»** 09 **202**6 **г**

Проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой образовательной организации ГБОУ школа №59 Приморского района г.Санкт-Петербурга.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:
Председатель:
Т.А Морозова.-
директор
Члены комиссии:
Т.А Ясюченя. — зам.дир. по УВР, отв. за питание;
Г.М Деркачева. — зал.дир по АХР;
С.Н. Елизарова— медицинская сестра;
В присутствии заведующей столовой А.А.Сухановой

В ходе проверки установлено следующее:
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;
санитарное состояние основного помещения школьной столовой (чистота столов, состояние посуды, работоспособность кранов в раковинах, дозаторов мыла, сушилок для рук);
соответствие заявленного меню соответствует предлагаемым блюдам;
проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом (отсутствие запрещенных к продаже школьникам товаров);
проверка готовности накрытия столов перед началом перемены;
работа раздачи и буфета (скорость обслуживания, очереди, успевают ли дети поесть);
обеспечение дисциплины во время перемены;
соблюдение санитарно-гигиенических правил.

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 поступающие продукты питания имеются документы и хранятся до полной реализации продуктов. продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
в дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании;
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.

при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, на стене установлены сушилки для рук;
санитарное состояние основного помещения школьной столовой (чистота столов, состояние посуды, работоспособность кранов в раковинах, дозаторов мыла, сушилок для рук) — соответствует нормам;
соответствие заявленного меню соответствует предлагаемым блюдам:
завтрак: каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным, пудинг из творога, молоко сгущенное, батон обогащенный, чай с лимоном, йогурт 2,5%.
проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом (отсутствие запрещенных к продаже школьникам товаров) — запрещенные к продаже товары отсутствуют;
проверка готовности накрытия столов перед началом перемены — столы накрыты вовремя;
работа раздачи и буфета (скорость обслуживания, очереди, успевают ли дети поесть) — учащиеся успевают принимать пищу, очередь существенная только в начале перемены, к концу перемены в буфете и на раздаче практически никого не было, всех обслужили вовремя;
дисциплина во время перемены обеспечивается;
после ухода классов поверхности обрабатываются дезинфицирующим средством, проводится влажная уборка.

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

С актом ознакомлен(а): _____ зав. столовой А.А.Суханова
Т.А. Морозова _____
Т.А. Ясюченя _____
С.Н. Елизарова _____