

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №20 имени Героя Советского Союза
Адама Петровича Турчинского поселка Псебай
муниципального образования Мостовский район

Акт проверки организации горячего питания
для обучающихся в школьной столовой
бракеражной комиссией и представителем родительского контроля

от 29.08.2025

Цель проверки: Проверка готовности пищеблока к новому учебному году, соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

Члены бракеражной комиссии:

Новикова А.И. – ответственная за организацию горячего питания;

Месхи С.М. – учитель английского языка;

Ососова И.А. – учитель истории и обществознания;

Лотц Н.Е. – представитель родительской общественности.

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

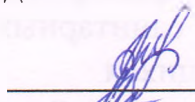
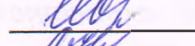
В ходе проверки выявлено:

- 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 проводились в целях профилактики;

- питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют воду из специализированного питьевого фонтанчика;
- 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, все необходимые мероприятия проведены перед началом учебного года;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца, электрополотенце.

Вывод: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам, пищеблок готов к началу учебного года согласно СанПин.

Члены комиссии:

	А.И.Новикова
	С.М.Месхи
	И.А.Ососова
	Н.Е.Лотц