Акт № 4

обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после осенних каникул.

Дата: 09 ноября 2026 г.

Время проверки: 8:00.

Результаты обследования:

В ходе проверки установлено следующее:

1. Столовая и помещения пищеблока находятся в порядке и чистоте. В них были проведены генеральные уборки.
2. Обеденный зал оснащён рециркулятором, проветривание проводится по графику. Для мытья рук установлены ёмкости с жидким мылом, в наличии бумажные полотенца и электросушилки.
3. Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда. На рабочих местах персонала с признаками инфекционных заболеваний не выявлено. Ведётся журнал здоровья.
4. Заказ пищевых продуктов осуществляется в соответствии с меню и с учётом отключения электроэнергии. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества. Имеется запас продуктов для выдачи сухих пайков и замены основных блюд согласно пояснительной записке.
5. Соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим хранения поступающей продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации и нарушениями условий хранения не выявлено. Соблюдается технология приготовления пищи.
6. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведётся журнал. Ведётся журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
7. Посуда для приготовления и приёма пищи находится в чистом состоянии. Столовый инвентарь промаркирован. Оборудование находится в рабочем состоянии.

Вывод: пищеблок школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии. Столовая и производственные помещения готовы к организации питания обучающихся после осенних каникул. Программа производственного контроля нвыполняется.

Куликова В.П. _____ «09» 11 2026
Гапонов О.В. _____ «09» 11 2026
Гарбуз Т.И. _____ «09» 11 2026
Петрова Т.И. _____ «09» 11 2026
Шульга О.В. _____ «09» 11 2026