

АКТ проверки пищеблока МБОУ СОШ № 12 г. Невинномыска

от «17» марта 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся с привлечением родительской общности: Ямакаевой Д. А., отв. за организацию питания Беловой Т. Г., родителя, Кошелевой А. И. родителя, Котловой В. В. родителя, директора Беляковой И. В.

Произвели проверку пищеблока МБОУ СОШ № 12 г. Невинномыска на соответствие выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

В ходе проверки было выявлено:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность имеется
 - наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов имеется
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания количеству, имеющихся на данный момент в пищеблоке соответствует
2. Контроль за качеством поступающей продукции:
 - бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется
 - соблюдение условий для хранения соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
 - соблюдения правил товарного соседства соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается
3. Требования к условиям и технологии изготовления продукции:
 - использование механического оборудования (мясорубок, протирочной машины) для обработки сырья используется
 - обработка продуктов, прошедших тепловую обработку осуществляется
 - первичная, вторичная обработка сырых овощей, фруктов осуществляется
 - обработка овощей для сырых салатов соблюдается
4. Обработка яиц, помещения, инвентарь, правила обработки:
 - условия обработки соответствует
5. Дезинфекция:
 - дезинфекционные препараты (хранение в специально отведенном месте) имеются

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Претензии по качеству продуктов для питания (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Ямакаева Д. А.

Г.А. Белякова Г.А.

Колесова А.И.

В.В. Колесова В.В.

Директор МБОУ СОШ № 12

И.В.Белякова

С актом ознакомлен:

зав. учебно-методическим кабинетом *Е.В. Сидорова*

