

АКТ
оперативной проверки в части соблюдения требований
законодательства при организации питания обучающихся
в школьной столовой МБОУ «Школа № 17»

от 03.03.2021 г.

На основании письма Управления образования от 27.02.2021 № 218 комиссией МБОУ «Школа № 17» в составе:

Пермяков Михаил Викторович - директор школы; Паршинцева Любовь Николаевна - заведующая хозяйством; Берилло Анастасия Александровна - председатель Совета родителей школы; Эртель Людмила Васильевна - социальный педагог; Филиппова Елена Владимировна – председатель профкома

была проведена оперативная проверка школьной столовой в части соблюдения требований законодательства при организации питания обучающихся и составлен настоящий акт:

1) Суточные пробы отобраны в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости, хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +5 град. С 48 часов, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2) Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3) Проведена проверка наличия столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря. Посуда со сколами, разделочные доски с повреждениями отсутствуют, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4) На момент обследования уборочный инвентарь для уборки каждой группы помещений пищеблока выделен и промаркирован. Инвентарь для уборки туалета для персонала (ветошь) имеет сигнальную (красную)

маркировку, что соответствует п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в КУИ. По окончании уборки инвентарь для туалетов обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

5) Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды, что соответствует требованиям п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В моечных помещениях имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, что соответствует п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6) Разделочный маркированный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно для сырой и готовой продукции, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Пермяков М.В.

Паршшинцева Д.Н.

Берилло А.А.

Эртель Л.В.

Филиппова Е.В.

