

Акт о проверке пищеблока ГБОУ ООШ с. Большая Романовка

Нами комиссией в составе: заведующий хозяйством – Дёмин Петр Сергеевич, повар – Овечкина Татьяна Леонидовна;

Директор: Ботрякова Елена Викторовна;

Ответственный по питанию: Ботрякова Елена Викторовна;

Представитель от родительского комитета: Будылина Ольга Николаевна.

проведена проверка пищеблока 01.09.2025 г в результате чего установлено:

1. 25.08.2025г. проведена в помещениях пищеблока и столовой дезинсекционные и дератизационные работы, генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств;
2. Продукты питания осмотрены по качеству и срокам реализации. Не пригодной продукции не выявлено. На все продукты имеются сопроводительные документы (декларации соответствия, накладные на перемещение, ветеринарные свидетельства). Хранение осуществляется в соответствии с требованиями. Товарное соседство и температурный режим соблюдаются. - организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировкой пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
3. 29.08.2025г. проведена проверка исправности технологического и холодильного оборудования.
4. Пищеблок оснащён необходимым оборудованием, инвентарём, посудой;
5. Соблюдаются требования к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания;
6. Проверены санитарные книжки работников пищеблока. Медосмотр в норме. Все допуски имеются.
7. Поварской состав имеет справки о проведении лабораторного обследования на носительство вирусных кишечных инфекций.
8. На пищеблоке в наличие разработанное и утверждённое меню, соответствующего физиологическим нормам питания;
9. Рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3,5 -4 часов, организацию завтрака для обучающихся 1-ой смены.
10. Количество работников пищеблока соответствует количеству питающихся детей (табл. 6.19 СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»);
11. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий- ведется

Подписи членов комиссии

Директор школы



Ботрякова Елена Викторовна

Ответственный за организацию питания



Ботрякова Елена Викторовна

Заведующий хозяйством



Демин Петр Сергеевич

Представитель родительского комитета



Будылина Ольга Николаевна