

АКТ

совместной проверки бракеражной комиссии и комиссии по родительскому контролю
в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 2»

Дата проверки 20 декабря 2024г.

Общественной комиссией в составе

Дусанова Н.А.-ответственная за УВР;

Камалова О.М. — член комиссии;

Смирнова Д.С.-член родительского комитета;

Зуфарова О.С.— член родительского комитета;

Фладунг М.С.— председатель ПК школы;

Мукашева А.Т. — медицинская сестра.

проведена проверка пищеблока и помещения для приема пищи

2024 – 2025 учебного года по следующим показателям:

тип пищеблока	Столовая, работающая на готовом продовольственном сырье.Поставщик ООО «Бизнес-Консалтинг»
количество посадочных мест в обеденном зале	На 100 мест.
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Оборудование с исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. Столовая мебель (столы, табуреты и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Достаточное количество столовой посуды и приборов .
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Покрытия пола без потертостей. Стена имеет следы протекания
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, электро -бумажные полотенца.
соблюдение требований действующего	Соблюдены.

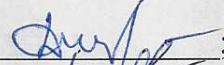
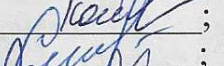
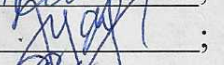
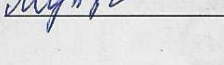
санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	
осуществление контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Осуществляется бракеражной комиссией.
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания	Регулярные медицинские осмотры включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале.
Окно раздачи (санитарное состояние)	Раздача чистая. Имеются контрольные блюда.
Тарелки без сколов и трещин, чистые и сухие.	Не соблюдено.
Наличие стенда по организации питания (график питания, меню на текущую дату и т.д.)	В наличии.
Наличие книги отзывов и предложений	В наличии.
Наличие материалов о формированию навыков культуры и здорового питания.	В наличии.
Наличие раздела «Питание» на сайте ОО, актуальность и полнота информации.	Факт
Размещение фактического меню ежедневно	Факт
Личная гигиена работников пищеблока	Соблюдается
Накрывание	Факт

сотрудниками организатора питания	
Выдача порций одинакового размера	Факт
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт
Наличие фактического меню на текущую дату согласованное с директором, вывешанное в обеденном зале	Факт. Соответствует

Выводы и рекомендации:

Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Рекомендуются произвести замену напольного покрытия и косметический ремонт стены.

Члены комиссии:

Дусанова Н.А. —  ;
Камалова О.М. —  ;
Смирнова Д.С. —  ;
Зуфарова О.С. —  ;
Фладунг М.С. —  ;
Мукашева А.Т. —  ;