

Акт № 1  
по результатам проведения проверки работы пищеблока  
МОУ Фадеевской НОШ  
(наименование образовательной организации)

Дата проверки 10.01.2025г

**Цель проверки:** соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся:

- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами;
- использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима;
- реализация программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП;
- проведение периодической проверки технического состояния системы вентиляции.

**Члены общественной комиссии:**

- 1.Голдобина Т.П., директор школы
2. Смирнова В.Л., классный руководитель
3. Тощакowa Е.Ю., повар
4. Соловьёва А.Н., член комиссии по контролю за питанием
5. Огаркова Е.Б., член комиссии по контролю за питанием

**В ходе проверки установлено и (или) выявлено:**

1. Пищеблок обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами;
2. В течение каникулярного периода помещение, инвентарь и посуда пищеблока обработано дезинфицирующими средствами;
3. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, имеются;
4. Персонал пищеблока соблюдает личную гигиену и здоров;
5. На пищеблоке проведена дератизация.
6. Питьевой режим соблюдается ( кипяченая вода, которая меняется через 2 часа с записью в журнал, используются одноразовые стаканы);
7. Программа производственного контроля, основанной на принципах ХАССП реализуется.

**Вывод:** \_ Комиссия в результате проверки пищеблока сделала вывод, что необходимые санитарные нормы работником пищеблока соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

**Члены комиссии:**

*Смирнова В.Л.*  
*Соловьёва А.Н.*  
*Огаркова Е.Б.*

Т.П.Голдобина  
В.Л. Смирнова  
Е.Ю.Тощакowa  
А.Н. Соловьёва  
Е.Б.Огаркова