

Акт  
проверки санитарного состояния пищеблока учебного корпуса № 1  
МБОУ ЦО № 5

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2022-2023 учебный год 14.12.2022 г. была проведена проверка учебного корпуса № 1 членами Совета по питанию: Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравлянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, Широкой Е.М, директором центра образования от родительской общественности Машиковой Н.В., Махсумовой В.А.

Цель проверки: 1. санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;  
2. обеспеченность пищеблока посудой, ее состояние;  
3. соблюдение требований к мытью кухонной посуды.  
4. контрольное взвешивание блюда «Запеканка из творога», «Молоко сгущенное с сахаром».

В ходе проверки было установлено:

1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений (соблюдаются, не соблюдаются, замечания): *требования к санитарному состоянию и содержанию помещений соблюдаются. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Обеденный зал убирается два раза в день: после приема пищи (завтрака, обеда). Столы промываются после каждого приема пищи кухонным работником с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится еженедельно по пятницам.*
2. Обеспеченность пищеблока посудой, её состояние: *пищеблок обеспечен достаточным количеством посуды и столовых приборов в соответствии с нормами (2 комплекта на одно посадочное место). Состояние столовой посуды хорошее, тарелки и стаканы без сколов. Правила хранения чистой посуды и столовых приборов соблюдаются.*
3. Соблюдение требований к мытью кухонной посуды (соблюдаются, не соблюдаются, замечания): *соблюдаются. Мытье столовой посуды проводится в посудомоечной машине. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве: моющее средство «Прогресс» для мытья посуды, дезинфицирующее средство «Ньюжвел» в таблетках, чистящее средство «Пемоксоль-М» (для мытья и чистки посудомоечных ванн). Имеются инструкции для мытья посуды, пищевого оборудования, кухонного инвентаря, для замачивания ветоши.*

4. Контрольное взвешивание блюд:






Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет	от 12 лет и старше	от 7-11 лет	от 12 лет и старше
Запеканка из творога	150 г	200 г	150 г	200 г
Молоко сгущенное с сахаром	20 г	20 г	20 г	20 г

Выводы:

Выводы: Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Посудой, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены полностью.

Подпись лиц, проводивших проверку:

 Широкая Е.М.  
 Копылова И.Е.  
 Муравляникова А.С.  
 Махсумова В.А.  
 Машкова Н.В.

С актом проверки ознакомлена :

 Володина М.В.