

Акт  
проверки санитарного состояния пищеблока учебного корпуса №3,4  
МБОУ ЦО № 5

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2024-2025 учебный год 10.10.2024 г. была проведена проверка учебного корпуса № 1 членами Совета по питанию: Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравьянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, от родительской общественности Несиной И.В.

При проведении проверки присутствовали: Володина М.В., повар-раздатчица

Цель проверки:

- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
- обеспеченность пищеблока посудой, ее состояние;
- соблюдение требований к мытью кухонной посуды;
- качество приготовленной пищи; проверка веса порций выданных блюд на завтрак обучающимся 1-4 классов.

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 хорошее: столы стулья, полы чистые. 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.
2. Обеспеченность пищеблока посудой, её состояние: пищеблок обеспечен достаточным количеством посуды и столовых приборов. 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. Первичная обработка посуды проводится моющим средством «Прогресс» и дезинфицирующим средством «Дезитабс». Мойка столовой посуды производится в посудомоечной машине. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве: моющее средство «Прогресс» для мытья посуды, дезинфицирующее

средство «Дезитабс». Имеются инструкции для мытья посуды, пищевого оборудования, кухонного инвентаря, для замачивания ветоши;

4. Качество приготовленной пищи: качество блюд «Макароны отварные», «Птица отварная» хорошее, блюда вкусные, соответствуют температурному режиму, пищевые отходы практически отсутствуют. Груши сочные, сладкие.

5. 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
Птица отварная	100 г		100 г	
Макароны отварные	150 г		150 г	

Выводы:

- Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока, обеденного зала соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- Посудой, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены полностью;
- расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Копылова И.Е.

Муравляникова А.С.

Несина И.В.

С актом проверки ознакомлены:

Володина М.В.