

## **Акт проверки**

с.Шугурово\_\_

от 23.09. 2025 года

### **Комиссия в составе:**

#### Председателя комиссии:

Безрукова Н.Г., советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

#### Членов комиссии:

Будановой Т.С. – члена родительского комитета школы, классного руководителя 1 – 4 классов;

Глуховой Т.А. – председателя родительского комитета,

Пивцовой С.И. – председателя бракеражной комиссии

Солдаткиной В.Г., члена родительского комитета школы

### **Произвела проверку:**

1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды);
2. Общее санитарное состояние пищеблока;
3. Контроль за соблюдением графика работы столовой и графика питания обучающихся

### **В ходе проверки установлено:**

1. Сотрудники пищеблока имеют личные медицинские книжки с данными о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения, профилактических прививках, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды сотрудники пищеблока производят самостоятельно.
2. Проверка санитарного состояния пищеблока показала, что:

Ежедневно ведётся бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В обеденном зале вывешено меню на текущий день. Меню соответствует примерному десятидневному меню в соответствии с требованиями.

Сопроводительные документы на поступающие продукты питания, договора на поставку продуктов питания в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов по данным журнала бракеража скоропортящихся продуктов, соблюдены, условия хранения соблюдаются.

Ежедневно ведётся журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.

Продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В обеденном зале установлены держатели для бумажных полотенец и урны для израсходованных

бумажных полотенец, количество раковин соответствует требованиям.  
Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.  
Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин, столовыми приборами из нержавеющей стали.  
На пищеблоке имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.  
В моечной имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола, мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.  
Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.

3. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях четкой организации рационального питания, обеспечения охраны здоровья учащихся, а также дальнейшего совершенствования организации питания учащихся в школе в 2021-2022 учебном году утвержден график работы столовой. График работы работниками пищеблока соблюдается. Питание детей осуществляется согласно установленного графика. Дежурство в столовой во время приема пищи учащимися осуществляет дежурный учитель. Он следит за порядком и дисциплиной учащихся, контролирует санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала. На каждой перемене присутствует в столовой, разрешает конфликтные ситуации, которые могут возникнуть. Все классные руководители контролируют посещение учащимися столовой.

#### Решение:

1. Признать работу по соблюдению норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); наличие необходимой документации по столовой; общего санитарного состояния пищеблока в МБОУ СОШ им. В.Я. Прошкина с. Шугурово

Удовлетворительной.

2. Нарушений в соблюдении графика работы столовой и графика питания обучающихся не выявлено.

#### Рекомендации:

Председатель комиссии: Безрукова Н.Г.

Члены комиссии: Глухова Т.А.  
Пивцова С.И.  
Солдаткина В.Г.  
Буданова Т.С.

С актом комиссии ознакомлены работники пищеблока

Повар: Ладина Е.М.

Кухонный работник: Глухова В.В.