

**Акт обследования столовой и пищеблока
Муниципального общеобразовательного учреждения «Лицей №6»
(г. Качканар, 8 микрорайон, дом 30)**

от 08.01.2025 года.

Цель проверки: оценка соблюдения санитарных норм и правил помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка проведена комиссией в составе:

Представители МОУ Лицей:

1. Е.В. Мальцева – директор
2. О.С. Ларина – зам.директора по АХЧ
3. С.С. Лозовская – организатор питания

Представители ООО «Рацион питания»:

4. Т.Г. Копцева – директор
5. О.И. Газизова – зав. пищеблоком

В ходе проверки установлено следующее:

1. В помещении пищеблока (08.01.2025 г.) и столовой (30.12.2024 г.) проведены генеральные уборки с дезинфицирующими средствами.
2. Соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования:
 - пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкциями для их применения и с регистрацией в журналах;
 - для работников столовой и пищеблока, созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, санитарных правил и нормативов; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; в достаточном количестве имеются перчатки, маски, мыло и антисептические средства;
 - имеется рециркулятор закрытого типа, с графиком работы и журналом учета времени работы;
 - для посетителей столовой, у умывальников имеются дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца и бесконтактный дозатор с антисептическим средством.
3. На поступившие на пищеблок продукты питания, имеются соответствующие сопроводительные документы.
4. - Все продукты питания, поступившие на пищеблок соответствуют срокам годности, условия хранения соответствуют нормам.
 - Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.


- В холодильных и морозильных камерах температура соответствует норме. Ведется журнал температурного режима.
- В складских помещениях температура и влажность в норме.
- 5. - У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
- Больные сотрудники до работы не допускаются.
- 6. Оборудование пищеблока: плиты, взбивально-месительная машина, мясорубка, посудомоечная машина, духовые шкафы, пароконвектомат, холодильники, морозильная камера, весы и др. находятся в исправном состоянии. Посуда чистая, без сколов и выбоин.

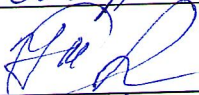
Вывод: Помещения (столовая, пищеблок), инвентарь, оборудование и персонал к оказанию услуг общественного питания в МОУ Лицей после зимних каникул и новогодних праздников готовы. Санитарные нормы и правила соблюдены.

Члены комиссии:


_____ Е.В. Мальцева


_____ О.С. Ларина


_____ С.С. Лозовская


_____ Т.Г. Копцева


_____ О.И. Газизова