Акт № 2 проведения рейда
по проверке качества питания в школьных столовых совместно с бракеражной комиссией
МОУ средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17 имени Л.П.Семеновой»

16 октября 2026 г

Комиссия в составе:
Председатель Ус: Воронин В.В
Члены комиссии:
-Ответственные за организацию питания Никифорова И.В, Угрюмова М.В, Евдокимова Л.В, Иванова П.Н
-член Ус Посадскова Л.В, Жукина М.Д
-медицинский работник Сковородникова Т.П

Провели плановую проверку школьных столовых.

При проведении проверки присутствовали заведующие производством Белоусова В.А, Павлов Л.А

Проверка проведена с целью контроля соблюдения обязательных требований СанПиН.

Проверялось:
- сроки реализации прдукции;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условия хранения и разведения дезинфицирующих средств;
- общее санитарное состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды.

В ходе проверки выявлено:
- сроки реализации продукции соблюдены;
- уборка столовых залов осуществляется ветошью с использованием раствора соды;
- количество ветоши достаточно для уборки столов, посуды, стульев;
- емкостей для замачивания грязной и хранения чистой ветоши достаточно;
-ветошь храниться в специально промаркированной таре;
- уборочный инвентарь имеет маркировку, хранится в соответствии с правилами хранения;
- влажная уборка пола и сидений стульев производится после каждого приема пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой, но на некоторых ее нужно обновить;
- в отделе готовой продукции кастрюли закрыты крышками;
- на окнах защитные сетки.

В отделе сырая продукция ЦО – школа № 2 имени Л.П.Семеновой термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется. Температура -20 С (норма -18-20 С). Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали.

В ОК №17 имени Л.П.Семеновой моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. В производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Санитарное состояние оценено, как хорошее. Моющих и дезинфицирующих средств в достатке.

Предложения и рекомендации:
1. провести необходимую маркировку оборудования и инвентаря;
2. осуществлять влажную уборку пола и сидений стульев после каждого приема пищи;
3. проводить генеральную уборку столовых и оборудования согласна графика.

Члены комиссии:
Председатель Ус: Воронин В.В
Члены комиссии:
-ответственные за организацию питания в учреждении
Никифорова И.В,
Угрюмова М.В,
Евдокимова Л.В,

Иванова П.Н
-медицинский работник
-члены Ус

Сковородникова Т.П
Посадскова Л.В
Жукина М.Д