

Акт №1

по итогам проведения внеплановой проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в столовой МКОУ ХМР «СОШ с. Селиярово»

14.01.2021г.

Время: 15.00

Цель проведения: выявление нарушений соблюдения санитарно-эпидемиологических требований по организации питания обучающихся МКОУ ХМР «СОШ с. Селиярово»

Мы, члены комиссии по проведению внеплановой проверки, Стенина И.М. заместитель директора, Конушина Н.А. заместитель директора, Иванова В.А., медицинская сестра, Нестерова И.Р., заведующий хозяйством, Меньщикова О.С., родитель, член Управляющего совета, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка школьной столовой МКОУ ХМР «СОШ с. Селиярово».






На момент проверки установлено:

- в холле столовой для мытья рук имеются умывальные раковины, локтевые диспенсеры с дезинфицирующими средствами: мыло, антисептик для обработки рук;
- в столовой имеется необходимое оборудование;
- сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты, униформой, дезинфицирующими средствами для профилактики инфекционных заболеваний (антисептик для обработки рук, медицинские маски, перчатки);
- соблюдается нормированное использование моющих и дезинфицирующих средств при обработке посуды и инвентаря на пищеблоке, в помещении столовой;
- санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений, централизованных источников водоснабжения, водоотведения удовлетворительное;
- моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- плиты для приготовления пищи находятся в исправном состоянии;
- состояние холодильников № 1 и № 4 для хранения проб удовлетворительное; пробы закрыты крышками, имеется маркировка;
- ёмкости для сбора отходов в удовлетворительном состоянии;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё хранятся в специально отведённых помещениях с соблюдением температурного режима;
- сухофрукты хранятся в открытом полиэтиленовом пакете без маркировки;
- сыр в холодильнике хранится без использования контейнера, маркировка отсутствует.

Вывод:

1. Комиссия установила, что в школьной столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования по содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды.
2. Соблюдать правила хранения продуктов (в контейнерах), с обязательной маркировкой.
3. Обновить маркировку на емкости для дезинфекции столовой посуды.
4. Провести повторную проверку на предмет устранения выявленных нарушений и замечаний 01 февраля 2021 года

Члены комиссии:

 И.М. Стенина
 Н.А. Конушина
 В.А. Иванова
 И.Р. Нестерова
 О.С. Меньщикова