Чек-лист № 1 от 14.03.2025

проверки за соблюдением выполнения профилактических (противоэпидемических) мероприятий на пищеблоке образовательной организации

дата проверки 14.03.2025

время проверки 10.00-12.00

Образовательное учреждение: МБОУ СОШ № 7

адрес: г. Реж, ул. Металлургов, 22

количество учащихся: 403

количество работников пищеблока: 4

Ф.И.О. участников бракеражной комиссии образовательной организации:

1. Пономарев Максим Кириллович, фельдшер школы,

2. Шмыкова Елизавета Анатольевна, заведующая производством,

3. Баженов Андрей Андреевич, директор школы.

№ п/п	Ф.И.О. сотрудников пищеблока	Должность	Стаж работы в должности, лет	Основной/ подменный	Наличие санкнижки, сроки прохождения медосмотра
1	Шмыкова Елизавета Анатольевна	Заведующая производством	20	Основной	Имеется, 19.08.2024
2	Сорокоумова Надежда Глебовна	Повар	3	Основной	Имеется, 22.05.2024
3	Карсаева Надежда Александровна	Повар	3	Основной	Имеется, 22.05.2024
4	Тугузбаева Елена Владимировна	Мойщица посуды	5	Основной	Имеется, 07.09.2024

No	вопрос	да/нет				
п/						
П						
1	Имеется ли в соответствии с площадью и объемом помещений оборудование					
	для обеззараживания воздуха?					
	А) лампы					
	Б) рециркуляторы					
2	Имеется ли график работы оборудования для обеззараживания воздуха?					
	А) да	да				
	Б) нет					
3	Имеется ли наличие термометров:					
	А) да	да				
	Б) нет					
4	Проводится ли влажная уборка всех помещений пищеблока с применением					
	моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток					
	(далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом					
	функционирования Организации?					
	А) да, с учетом режима функционирования организации Б) да, но без учета режима функционирования организации					
	В) нет					

5	Для проведения дезинфекции пищеблока и столовой используются				
	дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при				
	вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению?				
	А) да	да			
	Б) нет				
6	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для				
	соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, наличие				
	моющего средства, антисептика)?				
	А) да	да			
	Б) нет				
7	Имеются ли рядом с умывальниками индивидуальные полотенца,				
	электрополотенца 2-х и (или) одноразовые полотенца?				
	А) да, в достаточном количестве	да			
	Б) да, но в недостаточном количестве				
	В) нет				
8	Наличие бракеражного журнала				
9	Выявленные замечания/нарушения: замечаний нет	да			

Акт проверки прилагается, составлен на $\underline{\mathbf{1}}$ листе.

Подписи членов группы контроля:

АКТ От 14.03.2025г Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

- 1. Оценка приготовления пищи.
- 2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14 марта 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

- 1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
- 2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
- 3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
- 4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
- 5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
- 6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
- 7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
- 8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
- 9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд.

Выводы и предложения: в МБОУ «СОШ №7» горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Директор

Фельдшер

Зав. производством

Баженов А.А.

Пономарев К.М.

Шмыкова Е.А.