



УТВЕРЖДЕНО
Директором школы
И.В. Медина
«15» октября 2025 г.

А К Т

проверки санитарного состояния пищеблока.

Комиссия в составе:

Председатель: Медина И.В. – директор МБОУ «СОШ № 30 им. А.А. Аматуни» г. Симферополь

Члены комиссии:

Гусева И.С. - заместитель директора по УВР
Москаленко Н.В. - заместитель директора по ВР
Болотская В.В. – учитель начальных классов
Бельская М.В. - член совета школы.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии осуществили проверку пищеблока столовой школы с целью контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических норм, в соответствии с нормативными документами.

В ходе проверки было установлено, что ведение следующей документации соответствует требованиям:

- Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в наличии;
- Ведомости контроля за рационом питания в наличии;
- Журнал здоровья в наличии;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в наличии;
- Журнал инструктажей в наличии;
- Журнал бракеража готовой продукции в наличии.

Наличие сертификатов качества, технологических карт:

- Меню-раскладка в наличии;
- Ценики в наличии;
- Цены соответствуют прейскуранту;
- Ежедневное меню в наличии;
- Двухнедельное меню в наличии.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками.

В ходе проверки установлено:

1. Ежедневно в журнале бракеража готовой продукции отмечается качество приготовленной пищи.

2. Ежедневно в гигиеническом журнале отмечается состояние здоровья работников столовой.

Вся документация на пищеблоке школы ведется в соответствии с установленными требованиями. В наличии все сопроводительные документы и сертификаты качества на продукты и продовольственное сырье.

3. Продукты и готовая продукция хранятся в соответствии с требованиями и нормами САНПИНа, в установленных для хранения помещениях и холодильном оборудовании.
4. Все даты хранения и использования соответствуют нормам.
5. Не везде имеется маркировка инвентаря.
6. Качество приготовленной пищи хорошее, температурный режим соблюдается.
7. Обучающиеся начальной школы посещают столовую в соответствии с графиком, соблюдают санитарные нормы (моют руки до еды и после еды).

Выводы комиссии:

1. Устранить выявленные нарушения (маркировка инвентаря).

Члены комиссии:

Директор школы
Зам.директора по УВР
Зам.директора по ВР
Учитель начальных классов
Член совета школы



И.В. Медина
И.С. Гусева
Н.В. Москаленко
В.В. Болотская
М.В. Бельская