

**Акт № 1**  
**по результатам проведения проверки**  
**работы буфета- раздаточной МБОУ СОШ № 27, находящийся по адресу**  
**ул.Орджоникидзе, д.33**

**Дата проверки 09.01.2025 г.**

**Цель проверки:** проведение в буфете - раздаточной мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся 10-дневному меню горячего питания.

**Члены общественной комиссии:**

Зубович О.В.- зам.директора по УВР;

Сухова М.Е.- председатель профсоюзной организации;

Леонова А.Ф.- ответственная за питание в основной школе;

Дерендяева К.В. - ответственная за питание в начальной школе;

Рыбакова Ю.В.- родитель.

**Комиссия провела проверку готовности буфета - раздаточной по плану:**

- проведение генуборки буфета-раздаточной, дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий в буфете- раздаточной перед началом их работы;
- создание условий по соблюдению санитарно- эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приема готовой продукции при наличие сопроводительных документов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды);
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 10-дневному меню горячего питания;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.

**В ходе проверки установлено следующее:**

- буфет-раздаточная обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- проведены дератизационные мероприятия на пищеблоке;
- соблюден питьевой режим;
- ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 10-дневному меню горячего питания.

**В ходе проверки выявлено:**

- буфет-раздаточная оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;

- отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась в первом полугодии учебного года;
- питьевой режим соблюдается: учащимся организована кипячёная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных или разовых стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;
- на рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками буфета-раздаточной и лицами, имеющими право находиться в буфете-раздаточной, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки; медицинские профилактические осмотры проведены;
- в зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
- в зале приема пищи установлен обеззараживатель;
- оборудование находится в исправном состоянии;
- меню соответствует утвержденному 10-дневному меню горячего питания.

**Вывод:** в школьном буфете-раздаточной проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, буфет-раздаточная готов к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте школы в разделе «Горячее питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 13.01.2025 г.

Члены комиссии:

Зубович О.В.

Сухова М.Е.

Леонова А.Ф.

Дерендяева К.В.

Рыбакова Ю.В.

**Акт № 2**  
**по результатам проведения проверки**  
**работы буфета- раздаточной МБОУ СОШ № 27, находящийся по адресу:**  
**ул.Орджоникидзе, д.39**

**Дата проверки 09.01.2025 г.**

**Цель проверки:** проведение в буфете - раздаточной мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся 10-дневному меню горячего питания.

**Члены общественной комиссии:**

Зубович О.В.- зам.директора по УВР;

Сухова М.Е.- председатель профсоюзной организации;

Леонова А.Ф.- ответственная за питание в основной школе;

Дерендяева К.В. - ответственная за питание в начальной школе;

Рыбакова Ю.В.- родитель.

**Комиссия провела проверку готовности буфета - раздаточной по плану:**

- проведение генуборки буфета-раздаточной, дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий в буфете- раздаточной перед началом их работы;
- создание условий по соблюдению санитарно- эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приема готовой продукции при наличие сопроводительных документов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды);
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 10-дневному меню горячего питания;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.

**В ходе проверки установлено следующее:**

- буфет-раздаточная обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- проведены дератизационные мероприятия на пищеблоке;
- соблюден питьевой режим;
- ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 10-дневному меню горячего питания.

**В ходе проверки выявлено:**

- буфет-раздаточная оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;

- отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась в первом полугодии учебного года;
- питьевой режим соблюдается: учащимся организована кипячёная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных или разовых стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;
- на рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками буфета-раздаточной и лицами, имеющими право находиться в буфете-раздаточной, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки; медицинские профилактические осмотры проведены;
- в зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
- в зале приема пищи установлен обеззараживатель;
- оборудование находится в исправном состоянии;
- меню соответствует утвержденному 10-дневному меню горячего питания.

**Вывод:** в школьном буфете-раздаточной проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, буфет-раздаточная готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте школы в разделе «Горячее питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 13.01.2025 г.

Члены комиссии:

Зубович О.В.

Сухова М.Е.

Леонова А.Ф.

Дерендяева К.В.

Рыбакова Ю.В.