

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
АНЖЕРО-СУДЖЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №17»  
ул. К. Маркса, 1, г. Анжеро-Судженск Кемеровской области, 652480  
тел. 4-49-20, 4-49-04, E-mail:

№ от «21» марта 2016г.

Утверждаю:

Директор МБОУ «ООШ №17»  
Н.В. Ермолаева



Акт

проверки пищеблока МБОУ «ООШ №17» здание №1 (ул. К. Маркса, 1)

Мы, комиссия в составе директора МБОУ «ООШ №17» Ермолаевой Н.В., зам. директора по БОП Степановой Л.В., медицинской сестры Сторожук Л.П., ответственной за питание Дейкун О.А. провели проверку пищеблока МБОУ «ООШ №17» (здание 1).

В ходе проверки выявлено следующее:

1. На пищеблоке установлено следующее холодильное оборудование:

- Цех (мясо, рыба) - шкаф холодильный «Ариада», не работает, холодильник бытовой «Норд», температура +3,5градуса., шкаф холодильный «Ариада», температура -6 градусов
- Цех овощной - шкаф холодильный «Ариада», температура +3,5градуса.
- Кухня - », шкаф холодильный «Ариада», температура +4градуса, холодильник бытовой «Норд», температура +4градуса.

2. Имеется Психрометр в складе для хранения пищевых продуктов.

3. Имеется сопроводительная документация на все продукты: крупы, овощи, сосиски «Губернские», сыр «Российский», окорочка Россия, минтай свежий, мясо говядина, цыплята бройлеры, яйцо столовое, горбуша свежая с головой, печень говяжья, сухофрукты и др.

4. Срок прохождения последнего медицинского осмотра и санитарно-гигиенической аттестации персонала следующий:

- Акбашева Г.Г. – заведующая производством, мед. осмотр – 22.04.2015г., флюорография – 10.04.2015г., я/глист – 14.04.2015г., сан. минимум – до 14.04.2016г.
- Ерёмченко О.А. – повар, мед. осмотр – 19.08.2015г., флюорография – 25.04.2015г., я/глист – 25.08.2015г., сам. минимум – до 01.10.2016г.

Полякова Р.В. - посудница, мед. осмотр – 05.10.2015г., флюорография – 18.03.2016г., я/глист – 01.10.2015г., сан. Минимум – до 01.01.2016г.

5. Питьевой режим в МБОУ «ООШ №17» организован работниками пищеблока – с 08.00. до 15.00. кипяченая вода в чайнике находится в школьной столовой. С 15.00. до 17.30. кипяченая вода в чайнике с одноразовыми стаканчиками находится на 1 этаже в холле в доступном месте. Осуществляется контроль качества воды ответственная за питьевой режим - заведующая хозяйством Пильбаум И.В.

В кабинетах начальных классов имеются кулеры с водой. Доставка воды осуществляется фирмой, имеющей соответствующую лицензию. Учащиеся пьют воду из личных стаканов, которые ежедневно приносят из дома.


6. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа.

7. Медицинская сестра школы ежедневно контролирует качество продуктов и приготовления пищи, выход блюд. Ежедневно оставляет суточные пробы. Подбор суточной пробы, условия её хранения соответствуют требованиям СанПиН, пробы хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись.

8. Имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации. Продуктов с просроченным сроком годности не обнаружено.

9. Произведен бракераж готовой продукции, выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.

Члены комиссии:

Степанова Л.В. 

Сторожук Л.П. 

Дейкун О.А. 