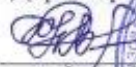


№ от « 21 » марта 2016г.

Утверждаю:

Директор МБОУ «ООШ №17»



Н.В. Ермолаева



### Акт

проверки пищеблока МБОУ «ООШ №17» здание №1 (ул. Коминтерна,9)

Мы, комиссия в составе директора МБОУ «ООШ №17» Ермолаевой Н.В., зам. директора по УВР Тарасовой И.М., медицинской сестры Сторожук Л.П., ответственной за питание Баевой Т.С. провели проверку пищеблока МБОУ «ООШ №17» (здание 2).

На пищеблоке установлено следующее холодильное оборудование:

- Холодильник гастрономия, температура +2 градуса,
- холодильник «Норд» для яиц, температура +3 градуса,
- морозильная камера (мясо, птица), температура -20 градусов,
- холодильник «Бирюса» суточные пробы, температура +3,0% градуса,
- морозильная камера для рыбы, температура -20 градусов,
- холодильник для разморозкт, температура +3 градуса,
- холодильник «Индезит», температура +3 градуса,
- холодильник бытовой для овощей, температура +3 градуса,
- морозильная камера для сосисок, температура -20 градусов,
- холодильник для овощей, температура +3 градуса.

2. Имеется Психрометр в складе для хранения пищевых продуктов.

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

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

- Фатеева Р.В. – повар, мед. осмотр - 23.06.2015г., флюорография – 15.03.2016г., я/глист – 15.05.2015г., сан. минимум – до 20.05.2016г.
- Калинина Л.И. – помощник повара, мед. осмотр – 05.10.2015г., флюорография – 30.09.2015г., я/глист- 02.10.2015г., сан. минимум – до 01.10.2016г.

5. Питьевой режим в МБОУ «ООШ №17» организован работниками пищеблока – с 08.00. до 17.30. кипяченая вода в чайнике находится в школьной столовой. Осуществляется контроль качества воды ответственная за питьевой режим - заведующая хозяйством Баева Т.С.

В 2 кабинетах начальных классов имеются кулеры с водой. Доставка воды осуществляется фирмой, имеющей соответствующую лицензию. Учащиеся пьют воду из одноразовых стаканов.

Возле раковин с водопроводной водой размещены объявления, запрещающие пить сырую воду.

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:

Тарасова И.М. *И.М. Тарасова*

Сторожук Л.П. *Л.П. Сторожук*

Баева Т.С. *Т.С. Баева*