



### акт обследования помещений и персонала пищеблока

Комиссия в составе:

1. Председателя: специалиста по охране труда Минеевой Е.Г. *Е.Г.*

2. Членов комиссии:

- пред. профкома Долговой Т.А. *Т.А.*

- социального педагога Блинниковой А.Н. *А.Н.*

Провела обследование в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания, профилактики инфекционных заболеваний, а также заноса инфекций после длительных зимних каникул и новогодних праздников проведен комплекс санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, а именно:

- проведено обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков и готовности к оказанию услуг общественного питания;
- проведена генеральная уборка производственных помещений, столовой, обеденных залов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- обработан инвентарь, оборудование (техническое и холодильное) с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств с последующим оформлением акта испытания об их исправности;
- обеспечено соблюдение санитарно-гигиенического состояния овощехранилища;
- обеспечено поддержание показателей параметров температуры и относительной влажности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в овощехранилище, складских помещениях, в холодильных оборудованных с отметкой в журналах;
- заказ и прием пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих безопасность и его качество;
- обеспечено соблюдение регламентированных сроков годности, условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- к организации питания не допускаются лица с признаками инфекционных заболеваний (обеспечен «входной» фильтр с измерением температуры для сотрудников, соблюдаются правила личной гигиены, ведется «гигиенический журнал», соблюдается режим проветривания);
- проведены дератизационные мероприятия и основные мероприятия по защите объекта от грызунов в соответствии с действующими нормативными правовыми документами;
- имеется необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств для обеспечения и соблюдения санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима;
- обеспечен своевременный вывоз мусора и пищевых отходов.

Утверждаю  
директор МБОУ «Озеркинская СОШ»  
*И.А. Шемякина* Шемякина И.А..  
09.01.2025г



**АКТ**  
**испытания об исправности оборудования**

Комиссия в составе:

1. Председателя: специалиста по охране труда Минеевой Е.Г.
2. Членов комиссии:
  - пред. профкома Долговой Т.А.
  - социального педагога Блинниковой А.Н

Осмотрела оборудование : машина протирочно-резальная МПР-350 – 1шт,мармит ПМЭС-70КМ-80 – 1шт,морозильная камера Атлант – 1шт,морозильник – ларь POZIS – 1шт,морозильник Горизонтальный – 1шт,холодильник – 2шт,мясорубка М-25- 1шт,эл.кипятильник – 2шт,электроводонагреватель 1 шт,эл.плита – 3шт.

Все перечисленное оборудование исправно и подлежит дальнейшей эксплуатации

Специалист по охране труда  
Председатель профкома  
Социальный педагог

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*И.А. Шемякина*

Е.Г.Минеева  
Т.А.Долгова.  
А.Н.Блинникова