

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА ОРЕНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа № 51
имени Героя Советского Союза,
генерал-полковника И.А.Шевцова»
460051, г. Оренбург, пр. Гагарина, д. 44/4
Тел. (3532) 43-04-51
e-mail: 51@orenschool.ru

П Р И К А З

16.10.2023 № 435/1 - ОД

Об утверждении акта обследования
санитарно-гигиенического состояния
пищеблока

На основании плана работы МОАУ «СОШ № 51», уставом муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 51 имени Героя Советского Союза, генерал-полковника И.А.Шевцова», утвержденного решением управления образования администрации города Оренбурга от 30.10.2019 года № 784, и с целью соблюдения санитарно-гигиенических требований и норм, установленных на законодательном уровне

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Приложение «Акт обследования столовой и пищеблока МОАУ «СОШ № 51»;
2. Бракеражной комиссии проверять наличие контрольных блюд и суточных проб.
3. Соц. педагогу Третьяковой Н.А. предоставлять полную информацию по вопросам организации льготного питания.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора Подковырову М.Г.

Директор

Баева Е.А.

С приказом ознакомлены:
Третьякова Н.А.
Жмурина О.И.
Варавва Е.Н.

Подковырова М.Г.

**Акт обследования столовой и пищеблока МОАУ «СОШ № 51»
на основании плана работы школы 2023-2024уч. год**

Проверка проведена комиссией в составе: ответственного за питание зам. директора Подковыровой М.Г., соц. педагога Третьяковой Н.А., членом общественной контрольной комиссии по проверке качества питания Жмуриной О.И., Вараввой Е.Н. 16 октября 2023г.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует (4 разряд)
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования:
 - при входе имеются антибактериальные средства;
 - соблюдается масочный режим, перчатки;
 - ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения генеральной уборки (1 раз в неделю).
5. Имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется запись учета времени работы бактерицидной установки.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных пробв соответствии с требованиями.
15. Имеется примерное и ежедневное меню.
16. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.

Справку составила зам.директора

Подковырова М.Г.