

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ ПРОВЕРКИ
ГОТОВНОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ К
4 ЧЕТВЕРТИ 2024 -2025 учебного года
И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «01» апреля 2025 года**

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Базюк К.С. – председатель комиссии, ИО директора МАОУ СОШ №43;

Латникова А.В. – дежурный администратор;

Чеснокова Л.В. – медицинская сестра школы.

1. Результаты проверки следующие;

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Комплектование кадрами	Штат работников столовой укомплектован.
2.	Меню	Меню на 01.04.2025 г. представлено на информационном стенде, подписано ИО директора; все блюда соответствуют требованиям СанПин и запросам здорового питания детей (см. на сайте школы в разделе «Организация питания...» – «Здоровое питание»). Меню на неделю представлено на сайте школы в разделе «Организация питания...» – «Ежедневное меню»).
3.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
4.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и пищевого блока.	31.03.2025г. проведена генеральная Санитарно-гигиеническая уборка.
5.	Состояние оборудования столовой	Оборудование в столовой находится в удовлетворительном состоянии, тщательная санитарно-гигиеническая уборка проведена.
6	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН; бак для нагрева воды промыт тщательно, накипи в воде нет.
7	Маркировка на оборудовании	В наличии на всех предметах пользования (оборудовании, ножах, мисках, шкафах и пр.)
8	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены. Кондиционер в помещении пищеблока в исправности и функционирует.

9	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное.
10	Маркировка на вскрытых упаковках продуктов.	В наличии. Указано время вскрытия и срок использования.
11	Наличие специально оборудованных мест для обработки продуктов	В наличии; специально оборудованное место для обработки яиц; специально оборудованное место для обработки мяса/рыбы; специально оборудованное место для нарезки хлеба; специально оборудованное место для обработки овощей, для изготовления выпечки, зона приготовления пищи
12.	Условия хранения предметов уборки помещений	Предметы уборки помещений пищеблока (швабры, ведра, тряпки и пр.) хранятся в специальном шкафу
14	Условия хранения обрабатывающих и дезинфицирующих средств.	Обрабатывающие и дезинфицирующие средства хранятся в специальном шкафу/в специально отведенном месте. Сроки хранения и использования соблюдены.
15	Форма одежды сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме.
16	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка приготовленных блюд бракеражной комиссией - <i>отлично</i> . К выдаче разрешено.

2. Итоговое заключение по результату проверки: пищеблок столовой к качественной и безопасной работе готов.



Председатель комиссии:

Базюк К.С.

Члены комиссии:

Латникова А.В.

Чеснокова Л.В.

С актом ознакомлены:

Технолог  Синецына О.А.

01.04.2025 г.