

А К Т
ГОТОВНОСТИ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №19 с углубленным
изучением английского языка имени Д.С. Калинина»

Комиссия в составе: председатель Плетнёв О.В. - директор

члены комиссии: Белан А.С. - ген.директор ООО «Нектар»

Тарелкина Л.И. - зам. директора по УВР

Проскурякова Т.В. – зам. директора по АХЧ

9 января 2026 г. проведена проверка школьной столовой на соответствие санитарным нормам помещений после зимних каникул.

В ходе проверки установлено:

- произведена генеральная уборка производственных помещений и обеденного зала;
- выполняются требования к содержанию отдельных цехов пищеблоков, а также хранению спецодежды работников пищеблоков;
- организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию;
- осуществляется бракераж за продуктами и продовольственным сырьем, поступающим в школьную столовую;
- используются дезинфицирующие средства для обработки рук работниками пищеблоков;
- соблюдается инструкция для мытья кухонной и столовой посуды;
- инвентарь промаркирован и соответствует реальному использованию;
- имеются должностные инструкции работников пищеблока;
- соблюдаются требования к хранению продуктов питания, в том числе сроки хранения, температура, их товарное соседство;
- своевременно проводятся проверки технологического и весоизмерительного оборудования.

Рекомендации:

Заведующей производством Савченко А.А. продолжить:

- осуществление систематического контроля за производством и санитарно-гигиеническими нормами в школьной столовой;
- неукоснительно соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего производственного образования

Председатель комиссии

Члены комиссии:



Плетнёв О.В



Белан А.С.

Тарелкина Л.И.

Проскурякова Т.В.