

**АКТ о подготовке пищеблока буфета-раздаточной МБОУ СОШ № 15
на соблюдение требований санитарных правил и к организации питания
после каникул**

от «08» января 2025 г.

Постоянно действующая группа ХАССП в составе:

Корытцева М.М. — директора школы,

Макаренко Н.Я. — заместителя директора по АХР,

Балакирева И.В. — буфетчицы.

Провела обследование пищеблока на соблюдение требований санитарных правил.

В ходе обследования выявлено:

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Технологическое оборудование проверено 08.01.2025 года, находится в исправном состоянии.

Весь кухонный инвентарь и посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

Осуществлен заказ порций 06.01.2025 года для организации питания после каникул, прием пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Тара, в которой привозят готовую продукцию, промаркирована. Организован контроль заместителем директора по АХР Макаренко Н.Я. и фельдшером школы Сопельняк Т.Г. за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в МБОУ СОШ № 15.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал и журнал регистрации измерения температуры сотрудников. Больные и работники с признаками инфекционных заболеваний к организации питания после каникул не допущены.

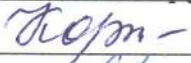

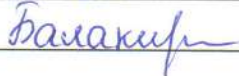
Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока. Личные медицинские книжки на всех работников в наличии, медосмотры пройдены своевременно.

Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся согласно установленному графику в соответствии с договором.

Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме. Генеральная уборка производственных помещений и столовых к организации питания после каникул проведена 08.01.2025 года

Выявлены следующие нарушения: **нарушений не выявлено.**

Подписи членов группы ХАССП:

	Корытцева М.М.
	Макаренко Н.Я.
	Балакирева И.В.