

**Акт проверки санитарного состояния пищеблока  
МАОУ «СОШ № 22»**

От 26.11.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:  
зам. директора по АХЧ Натаровой И. Анд.,  
зам. директора по ПВ Муравьевой В.В.,  
мед. работника Казанцевой Н.С.

провели проверку пищеблока по плану:

- 1) Санитарное состояние пищеблока;
- 2) Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- 3) Наличие инструкций по разведению моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки выявлено:

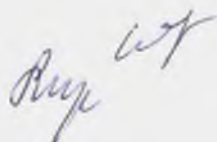
Санитарное состояние обеденного зала соответствует СанПин:

- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющего средства «Прогресс»; также столы обрабатываются дезинфицирующим средством «Део-хлор»;
- для уборки обеденных столов используют специально выделенную ветошь;
- имеется промаркированная тара для чистой и использованной ветоши;
- после уборки ветошь замачивают в горячей воде (не ниже 45 градусов) с добавлением дезинфицирующего средства «Део-хлор», ополаскивают, сушат и хранят в таре для чистой ветоши;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуют в соответствии с нормами, имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- работники пищеблока выполняют инструкции, ими соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
- работники полностью обеспечены униформой (косынки, фартуки, халаты, одноразовые перчатки, маски);
- насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности на момент проверки не обнаружены;
- обеденный зал оснащен дозатором с антисептиком для рук.

**Заключение комиссии:**

Нарушений не выявлено.

Зам. директора по АХЧ  
Зам. директора по ПВ  
Мед. работник



И. Анд. Натарова  
В.В. Муравьева  
Н.С. Казанцева