

Акт от 27.03.2025 г.

Цель проверки: санитарно-гигиенические требования к пище-блоку.

В ходе проверки санитарное состояние обеденного зала соответствует СанПиН: Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи; обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющего средства "АС".

Также столы обрабатываются дезинфицирующим средством "Део-хлор" для уборки обеденных столов используют специально выделенную вешалку, имеющую промаркированную марку для чистой и использованной вешалки, после уборки вешалки замачивают в горячей воде (не ниже 45 градусов) с добавлением дезинфицирующего средства "Део-хлор", отмокают, сушат и хранят в таре для чистой вешалки.

Моющие и дезинфицирующие средства расходуем в соответствии с нормами, имеются измерительные по разведению моющих и дезинфицирующих средств.

Работники пище-блока вынуждены измерять, и соблюдать правила личной гигиены, санитарные правила и нормы работники полностью обеспечены инвентарем.

(одноразовые перчатки, маски, фартук, шапка.)

Записки, группы и следы их жизнедеятельности не имеют проверки не обнаружены, обеденный зал оснащен дезодорантом с октисептином для рук

Заключительные комиссии:
Нарушений не выявлено

Состав комиссии: Фелисова М.В. - Председатель от школы - *СФ*
Тодорова О.М. - Руководитель комиссии - *СФ*
Алексеева Ю.А. - Председатель от родильной больницы