

**Акт № 5**  
**по итогам проведения административного контроля питания в**  
**МОУ ОШ № 53**

«\_11\_» декабря 2025г

Время: 11.40

Цель :соблюдение санитарных правил при мытье посуды

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания по :

Гладких Н.М. – директор

Золотарева В.А. – ответственный за организацию питания

Фартукова Н. Г. – председатель родительского комитета школы

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете – раздаточной МОУ ОШ № 53

На момент проверки установлено:

1. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объёмной вместимости и оборудованы пробками из полимерных или резиновых материалов. Для дозирования моющих средств используются мерные ёмкости.
2. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается порядок:
  - механическое удаление остатков пищи;
  - мытьё щётками в воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств;
  - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
  - просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.
3. Столовые приборы моются в горячей воде при температуре не ниже 45°С с применением моющих средств, затем ополаскиваются в проточной воде . Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно обрабатываются моющими средствами, ополаскиваются и прокаливаются.
4. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
5. Генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.
6. **Выводы:**
  - Санитарные правила при мытье посуды в школьном буфете – раздаточной соблюдаются в полном объёме.
  - Замечания и нарушения в ходе проверки не выявлены.

Члены комиссии по контролю:

Гладких Н.М.

Золотарева В.А.

Фартукова Н. Г

