

Акт № 11
по итогам проведения административного контроля питания в
МОУ ОШ № 53

«20» 04 . 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 – разда-
точной МОУ ОШ № 53

На момент проверки установлено:

1. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объёмной емкости и оборудованы пробками из полимерных или резиновых материалов. Для до-
зирования 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°C с добавлением мою-
щих средств;
 - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
 - просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.
3. Столовые приборы моются в горячей воде при температуре не ниже 45°C с приме-
нением моющих средств, затем ополаскиваются в проточной воде . Кассеты для хра-
нения столовых приборов ежедневно обрабатываются моющими средствами, опо-
ласкиваются 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 дез-
инфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.
6. **Выводы:**
 - Санитарные правила при мытье посуды в школьном буфете – раздаточной соблю-
даются в полном объёме.
 - Замечания и нарушения в ходе проверки не выявлены.

Члены комиссии по контролю:

Гладких Н.М.

Золотарева В.А.

Фартукова Н. Г.

