

Акт №5

проверки Советом по питанию школьной столовой от 13.02.2024 г.

Тема:

Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия химических факторов на пищеблоке.

Присутствовали- все

Совет по питанию 13 февраля 2024г. провела проверку соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке, направленных на предотвращение попадания химических веществ в пищевую продукцию.

В ходе проверки установлено:

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными веществами в столовой соблюдается график дератизации и дезинфекции. Эти работы проводят в дни, когда нет обучающихся (обычно в каникулы)

- моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

- емкости с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на средстве).

- на пищеблоке не обнаружено ртутных термометров.

Вывод: На пищеблоке постоянно ведется производственный контроль, направленный на предотвращение вредного воздействия химических веществ. Исключено их попадание в пищевую продукцию.

Председатель



М.В.Трусова

Секретарь



Г.А. Попова