

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 77  
имени героя Советского Союза Хмякова Владилена Павловича

АКТ

проверки обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия питания в  
МАОУ СОШ № 77

Дата проверки: 16.03.2026 год

**Состав комиссии:**

Попова Ю.В. – и.о директор МАОУ СОШ №77;

Усынина Е.Н. диспетчер по питанию;

Ольха М.А. – зав.производством;

Проволович Н.В. – медицинский работник;

Комиссией была проведена проверка обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия питания в МАОУ СОШ № 77, в ходе которой было установлено:

- санитарное состояние производственные помещения в столовой соответствуют санитарным нормам.;
- осуществляется заказ и прием пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- осуществляется контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов.

Проведена проверка медицинским работником складских помещений пищеблока производственных помещений (мясной, овощной, холодный, горячий цеха) температура холодильной камеры +2, что соответствует норме, влажность склада сухих продуктов - 65%, что соответствует норме, товарное соседство соблюдено, ярлыки и сопроводительная документация на продукты в наличии. Санитарное состояние складских и производственных помещений соответствует санитарным нормам и правилам.

Проведена проверка обеденного зала. В обеденном зале чисто. Санитарная обработка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В наличии перед обеденным залом санитайзеры с антисептиком для рук, дозаторы с жидким мылом для рук, бумажные полотенца, в запасе на 5 дней. Пищеблок, обеденный зал обеспечены приборами для обеззараживания воздуха (дезарами). В горячем цехе установлен ультрафиолетовый облучатель.

Сотрудники пищеблока находятся в специальной одежде (одноразовая шапочка, перчатки, маски).

Ю.В.Попова

Е.Н.Усынина

М.А.Ольха

Н.В.Проволович