

*Управление образования
Администрации города Ижевска
Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа № 68»
(МБОУ «СОШ № 68»)*

*Ижкар Администрацыйсь
Дышетонъя кивалтонни
«Огъядышетонъя 68-ти номеро
шорьёзо школа» огъядышетонъя
коньдэти возыськись
муниципал ужьюрт*

Пушкинская ул., д. 177, г. Ижевск, УР, 426076, тел./факс (3412)78-26-42, izh-school68@mail.ru
ОКПО 39380450; ОГРН 1021801664268; ИНН/КПП 1835028865/184101001

05.09.2022г.

Справка

по результатам проверки санитарного состояния
пищеблока МБОУ "СОШ № 68"

Комиссией в составе - директор школы Шляпкин Е.А., заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания Кузнецова Н.А., ответственная за организацию бесплатного питания, секретарь Чиркина Е.В. - проведена проверка санитарного состояния пищеблока МБОУ "СОШ № 68". Установлено следующее:

1. Организатор питания МБОУ "СОШ № 68" - школьная столовая - структурное подразделение школы.
2. Численность сотрудников - 6 человек.
3. Сотрудниками школьной столовой пройден периодический медицинский осмотр, гигиеническая аттестация.
4. Ведется "Журнал здоровья сотрудников": ежедневно заведующая столовой до начала рабочего дня делает запись в журнале о состоянии здоровья сотрудника. Запись от 05.09.2022г. в наличии. Все сотрудники здоровы.
5. Проводится термометрия сотрудников пищеблока. Заполняется "Журнал температуры сотрудников": температура тела сотрудников измеряется 2 раза в день - 7.00 и 12.00. Запись от 05.09.2022г. в наличии.
6. В столовой установлено 4 рециркулятора: 1- в помещении для приготовления пищи, 1 - в холодном складе, 2 - в обеденном зале.

Рециркуляторы в рабочем состоянии. Журнал учета работы рециркуляторов ведется. Рециркуляторы работают 8-9 часов в день.

7. Сотрудники столовой, дежурные по столовой работают в масках, головных уборах, перчатках. В свободном доступе дезинфицирующие средства.

8. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное:

- ежедневно в конце рабочего дня производится уборка помещения для приготовления пищи с дезинфицирующими средствами;
- ежедневно после каждого приема пищи - уборка и дезинфекция обеденного зала.

9. Продукты, завезенные в столовую имеют всю необходимую документацию. Ведутся журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции.

Сроки реализации продуктов соблюдаются.

Директор



Е. А. Шляпкин