

Акт  
Подготовки пищеблока к образовательному процессу после каникул  
проверки проведения дезинфекции и генеральной уборки

г. Калининград

9.01.2025

Комиссия в составе: директора МАОУ СОШ №8 Косенкова О.Н., представителей организатора питания ООО «Русский пир» директор по производству Купчиненко О.Г., управляющего Стадниковой В.А., в присутствии заведующей производством Коклюхиной Л.А. провели проверку выполнения дополнительных мероприятий при подготовки пищеблока к образовательному процессу после каникул в соответствии с письмом № 39-00-08/04-2-2025 от 06.01.2025 г. Управления Роспотребнадзора по Калининградской области, в результате проверки установлено:

1. Генеральная уборка помещений и оборудования пищеблока образовательного учреждения МАОУ СОШ №8 по адресу г. Калининград, ул. Баркляя де Толле, 17: проведена 9.01.25 г. Выполнены следующие мероприятия:

- удаление пыли с поверхностей технологического, холодильного оборудования, в т.ч. в труднодоступных местах;
  - мытьё рабочей зоны вытяжки;
  - мытье стен, стекол, подоконников;- мытье кухонных шкафов;
  - мытье и очистка от жировых отложений на вентиляционных решетках, вытяжных зонтах;
- Дезинфекция помещений и оборудования пищеблока была осуществлена с использованием дезинфицирующего средства вирулицидного действия Экостил (в соответствии с инструкцией №032/19, Таблицей №4 при вирусных инфекциях):
- дополнительная обработка столов обеденных и стульев – 2% раствором Экостил;
  - обработка полов обеденного зала, производственных, вспомогательных помещений, коридоров – 2% раствором Экостил;
  - обработка туалета персонала – 2 % раствором Экостил;
  - обработка ручек входных дверей в обеденный зал и дверей производственных помещений – 2% раствором Экостил;
  - обработка технологического, холодильного, механического и немеханического оборудования (стеллажей для хранения посуды, инвентаря, продовольствия) - 2% раствором Экостил;
  - проведено замачивание столовой посуды в 2% растворе Экостил в течении 5 минут;
  - проведена обработка шахт вентиляции 2% раствором Экостила, путем орошения;
  - проведена обработка емкостей для хранения пищевых и твердо-бытовых отходов 2% раствором Экостила;

2. Система водоснабжения, канализации, вентиляционная система в рабочем состоянии;

3. Холодильное оборудование в количестве 7 шт., морозильное оборудование в количестве 2 шт. в рабочем состоянии;

4. Технологическое оборудование в рабочем состоянии:

- Плита электрическая -2 шт;
- Пароконвектомат -1 шт;
- Жарочный шкаф ШК- 1 шт;
- Картофелечистка – 1 шт;

