

Акт
по результатам проведения проверки
работы пищеблока ГБОУ СОШ им. В.С. Чекмасова с. Большое Микушкино
(Маломикушкинский филиал)

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

Члены общественной комиссии:

Петрова Н.С., зам. по УВР

Мартынова Н.А., член профкома школы

Бурмистрова О.О., родитель учащегося 4 класса школы

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало 2025 года не проводились;
- питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют кипячёную воду из специальной ёмкости;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка, проветрено помещение перед второй сменой;
- при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
- разработанное и утвержденное меню соответствует физиологическим нормам;
- бракеражная комиссия назначена приказом №11-ОД от 09.01.2025г.
- ведется повседневный контроль со стороны администрации ОО, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся.
- работа пищеблока ОО осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов:
 - - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОО включают в себя:

- - обеспечение необходимой МТБ (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель);
- посадочных мест в столовой-48, при соблюдении норматива площади 0,7 м² на одно посадочное место с учетом режима работы ОО;
- продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут;

Вывод: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Петрова Н.С. Н.С. Петрова
Мартынова Н.А. Н.А. Мартынова
Бурмистрова О.О. О.О. Бурмистрова