

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Лисьевская средняя общеобразовательная школа»

Акт №1 от 08.01.2025 года
проверки пищеблока образовательной организации к
работе после зимних праздников (каникул)

В МКОУ «Лисьевская СОШ» после длительных зимних каникул проведена оценка соответствия, действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблоков, комиссией с привлечением родительской общественности (приказ № 2 - от 08.01.2025):

- проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств - **уборка 08.01.2025, дезинсекционные и дератизационные работы проведены в декабре (ежемесячно);**

- устранение нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, прокуратуры проверок, проведённых в ноябре — декабре 2024 года - **в ходе проверок в ноябре-декабре 2024 нарушений не выявлено;**

- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов - **сопроводительные документы в наличии;**

- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов,

поставляемых в образовательные организации- **продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение правильное;**

- обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой – **обеспечено;**

- проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарём, посудой - **акт проверки технического оборудования на 2004-2025 год ;**

- соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продуктов общественного питания- **соблюдаются требования к условиям и технологии продуктов питания;**

- укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объёме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков - **пищеблок укомплектован работниками в полном объеме, медицинские осмотры пройдены полностью, лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены .**

Работа пищеблока организации осуществляться 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 организация воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях включают в себя:

- обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное : водоснабжение, канализация, столовая мебель)- **обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, вентиляцией, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.**

- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматив: площади 0,7 м² на 1 посадочное место с учётом режима работа общеобразовательных организаций - **соблюдается;**

- продолжительность перемен для приёма пищи не менее 20 минут **соблюдается 30 минут и 20 минут;**

- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены- **соблюдается;**

- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам- **соблюдается;**

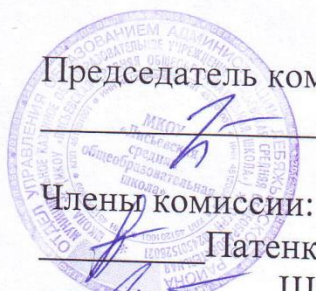
- рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3 х-4 х часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой смены - **соблюдается;**

- соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)-**соблюдается;**

- контроль за соблюдением питания с участием администрации образовательной организации - **соблюдается ежедневно,** родительской общественности – **соблюдается еженедельно.**

Председатель комиссии



Иванова Наталья Владимировна, директор школы

Члены комиссии:

Патенкова Галина Александровна, ответственная за питание;

Шульгина Юлия Владимировна, родитель от 3 класса;

Кузнецова Ольга Владимировна, родитель от 7 класса;

Гаврилова Юлия Викторовна, родитель от 9 класса.