

МАОУ СОШ №16р.п Приютово Белебеевский район, Республика Башкортостан .
452017, Республика Башкортостан, р.п. Приютово, ул. Свердлова 10.
7-11-03, sosh16-priut@mail.ru

Акт
проверки пищеблока школы к работе после
зимних каникул

МАОУ СОШ №16р.п. Приютово, после длительных зимних каникул информирует о проведении образовательной организацией оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблока, комиссией с привлечением родительской общественности (приказ № 1-од от 09.01.2025г.):

- проведение в помещениях пищеблоков и столовой дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств – **уборка проведена-10.01.2025г., дезинсекционные и дератизационные работы проводятся в декабре акт №1258 от 20.12.2024г.(ежемесячно);**

- 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 – **оборудование в исправном состоянии, инвентарь и посуда в достаточном количестве;**

- 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 , лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены .**

С целью предотвращения возникновения очагов острых кишечных инфекций - **обследование персонала пищеблока проведено 28.08.2024 г.**

Работа пищеблока организации осуществляться с соблюдением действующих санитарных норм;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». 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 кв.м посадочное место - **100 человек** учётom режима работы общеобразовательных организаций **соблюдается;**

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

-количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены – **соблюдается (в наличии 6 раковин);**

-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 первой смены, обеда для обучающихся второй -ой смены и дополнительно полдника для детей, посещающих группу продлённого дня - **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;**

организацию со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССО, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий- **соблюдается;**

- повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся - **соблюдается;**

Директор, председатель комиссии:



Р.З. Габдуллина

Представитель ООО «Комбинат питания»:



Е.П. Калимуллина

Заместитель директора УВР:



Н.И. Хузина

Представители родительского комитета:



Шарифуллина М.И.