

Акт № 1

по результатам проведения проверки работы пищеблока МБОУ «Приветненская ОШ»

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: проведение в школьной столовой мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся 2-х недельному меню горячего питания.

Члены общественной комиссии:

Явисенко С.А. - завхоз школы;

Минченок Е.Н.- зам.дир. по ВР;

Аблаева Э.М. - председатель профкома школы;

Саидова Г.Т.- кладовщик;

Исаева Ф.И. - родитель учащегося 2А класса школы.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генуборки производственных помещений и столовых;
- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 2-х недельному меню горячего питания;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- Имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставленных продуктов;
- Личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- соблюден питьевой режим;
- Ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 2-х недельному меню горячего питания

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;
- Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась в первом полугодии учебного года;

- Питьевой режим соблюдается: учащимся организована бутилированная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных или разовых стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;
- На рабочем месте 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; медицинские профилактические осмотры проведены;
- в зале приема пищи чисто, проведена генеральная уборка, проветрено помещение;
- В зале приема пищи установлен рециркулятор, на пищеблоке - обеззараживатель;
- Меню соответствует утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

Вывод: в школьной столовой проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, школьная столовая готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте школы в разделе «Горячее питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 13.01.2025 г.

Члены комиссии:

Явисенко С.А.

Минчёнок Е.Н.

Аблаева Э.М.

Саидова Г.Т.

Исаева Ф.И.

