

Муниципальное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа
с.Калдино Федоровского района Саратовской области

Акт проверки пищеблока школы
к работе после зимних каникул

МОУ ООШ с.Калдино, после длительных зимних каникул информирует о проведении образовательной организацией оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблоков, комиссией с привлечением родительской общественности (приказ № 01 от 09.01.2025):

- 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);

- 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 2004-2025год;

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

- укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объеме 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.**

С целью предотвращения возникновения очагов острых кишечных инфекций после зимних каникул необходимо обеспечить проведение лабораторного обследования работников пищеблоков на носительство вирусных кишечных инфекций во исполнение письма управления образования от 11.12.2024г - **обследование проведено 08.01.2025 г.**

Работа пищеблока организации 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 организации 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 холодно : 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: - **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;**

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

- рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3 х-4 х часов - **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;**

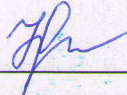
- организацию со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий- **соблюдается;**

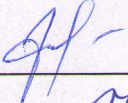
- повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся – **соблюдается.**

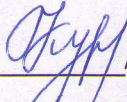
Директор МОУ ООШ с.Калдино:

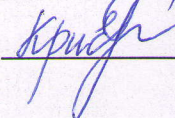


/Н.С.Джубанткалиева

Ответственный за организацию питания:  /Н.И.Юнева

Зам.директора по УВР:  /Ю.Е.Юнева

Родительский комитет:  /О.А.Кураева

 /Е.И.Кривцова