

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ №5 с.Терезе»
Р.Р.Узденов.



АКТ №3

обследования столовой и пищеблока МБОУ «СОШ №5 с.Терезе»

имени Героя России Чочуева Х.А. после зимних каникул от 09.01.2025 год

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.

Комиссия, назначенная приказом директора "09" января 2025 г. № 2 в составе:

Айдинова А.В. зам директора по УВР, ответственная за питание ;

Урусова В.Х., зам.директора по ВР;

Хубиева А.А., учитель

Богатырев И.Дж., заместитель директора по АХЧ;

Эркенова Ф.Д., медработник;

Джуккаева А.А., председатель профкома школы;

Салпагаров П.М., родитель;

Тебучева А.А., родитель.

в присутствии работников столовой:

Долаевой Х.Дж., Хубиевой А.Дж.

провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых,
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов,
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов,
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, морозильные камеры, а также бойлер, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

МБОУ «СОШ №5 с.Терезе» 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 № 2 - 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) ;**

- 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 было выявлено одно нарушение п.3.4 СанПиН 2.3/2.4/3590-20 при организации питания в пищеблоке МБОУ «СОШ №5 с.Терезе» повар ИП Долаева Х.Д. не оставляет в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго или третьего слоя, обувь и головной убор, а также иные личные вещи, которые не хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви – **нарушение исправлено;**

- 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 образовательную организацию - **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 2024-2025 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;**

С целью предотвращения возникновения очагов острых кишечных инфекций после зимних каникул необходимо обеспечить проведение лабораторного обследования работников пищеблоков на носительство вирусных инфекций - **обследование проведено ;**

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 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 посадочное место с учётом режима работа общеобразовательных организаций - **соблюдается;**

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

-Количество умывальников перед обеденным залом, 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 обеда для обучающихся - **соблюдается;**

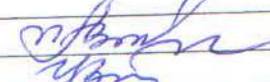
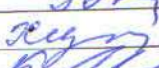

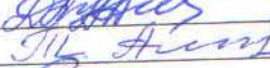

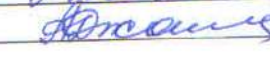



-Соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)-**соблюдается;**

-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 школы, медработника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся - **соблюдается**

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

Ознакомлены:

Айдинова А.В. зам директора по УВР, ответственная за питание	
Урусова В.Х., зам.директора по ВР	
Хубиева А.А.,учитель	
Богатырев И.Дж., заместитель директора по АХЧ	
Эркенова Ф.Д.,медработник	
Джуккаева А.А., председатель профкома школы	
Салпагаров П.М.,родитель	
Тебуева А.А.,родитель	
Долаевой Х.Дж.,повар	
Хубиевой А.Дж.,повар	