

Акт обследования готовности пищеблока МБОУ Подтесовская СОШ №46 к образовательному процессу после каникул от «09» января 2025 года.

Административная территория: Енисейский район.

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и профилактики острых кишечных инфекций, нами: И.О директора Коковиной М.В., зам.директора по УВР Антоновой Н.Н., ответственной за организацию питания Яковлевой Е.В., медсестрой Бобковой А.А., председателя управляющего совета Мудрак Л.В, проведено обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков и их готовности к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников общеобразовательного учреждения: МБОУ Подтесовская СОШ №46.

(указать наименование школ, филиалов)

Результаты проведенной оценки:

1. проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых: проведена генеральная уборка пищеблока и столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока и столовой в соответствии с инструкцией для их применения.

(результаты оценки, готовности)

2. создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований: оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами; в помещении пищеблока чистые полы, столы и посуда; производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами; моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве; санитарное состояние производственных помещений соответствует санитарным нормам.

(результаты оценки, готовности)

3. осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов: имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов; мясная, молочная и кисломолочная, рыбная и консервированная продукция имеет ветеринарное свидетельство федеральной государственной системы "Меркурий".

(результаты оценки, готовности)

4. организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию: Условия хранения продуктов питания на пищеблоке соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: все продукты

хранятся на складе на стеллажах, в холодильном оборудовании; товарное соседство, сроки реализации продуктов питания соблюдены. продукты промаркированы.

(результаты оценки, готовности)

5. недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания: 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; медицинские профилактические осмотры проведены.

(результаты оценки, готовности)

6. проверка нахождения технологического, холодильного и иного оборудования в исправном состоянии: установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии; технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

(результаты оценки, готовности)

Выводы о готовности пищеблока школы к образовательному процессу после каникул: пищеблок советует требованиям СанПин; соблюдаются санитарные правила приготовления пищи; пища на пищеблоке готовится из продуктов, соответствующих требованиям СанПин; журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

И.О.директора школы Коковина М.В.
(Ф.И.О., должность)

