

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №1 г. Шелковская»

Акт

проверки пищеблока школы к работе после зимних каникул МБОУ «СОШ №1 г. Шелковская» 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 от 12.01.2026год:

-проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств - уборка 11.01.2026, дезинсекционные и дератизационные работы проведены в декабре (ежемесячно) ;

-устранение нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, проведённых проверок в ноябре — декабре 2025 года - в ходе проверок в ноябре-декабре 2025 нарушений не выявлено;

-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 2025-2026год;

-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- **пищевлок укомплектован
работниками в полном объеме, медицинские осмотры пройдены
полностью, лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено,
персонал соблюдает правила личной гигиены.**

Работа пищеблока организации осуществляться 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.**

- 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 контроля за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий- соблюдается;

-повседневный контроль со стороны администрации школы, школьной медицинской сестрой, родительской общественности за работой пищеблока- соблюдается.

Директор школы



З.Л. Чулаева

З.Л.Чулаева/