

Акт № 1
по результатам проведения самообследования
пищеблока МКОУ Бирюльской СОШ

Дата проверки 10.01.2025 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 комиссии:

Бизимова Г.С. – заведующий хозяйством школы;
Кожевникова Л.В.- заведующий столовой;
Биткина Н.С.- представитель профкома школы;
Черницова Н.В. – директор школы;
Сокольникова Т.В. – член родительского комитета, родитель учащегося 7 класса.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой;
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов;
- организацию контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов;
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрические печи, холодильники, морозильные камеры, водонагревательный бак, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды);
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- 1.Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- 2.Имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставленных продуктов;
- 3.Личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- 4.Проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке подтверждены Актами;
- 5.Соблюдение питьевого режима (кипяченая вода+ график смены воды);
- 6.Ежедневное меню обучающихся соответствует утвержденному 2-х недельному меню горячего питания.

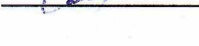
В ходе проверки выявлено:

1. Пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
2. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
3. Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась на начало учебного года, дополнительно в течение года;
4. Питьевой режим соблюдается: учащимся организована кипячёная вода из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками столовой;

5. На рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено, систематически ведется гигиенический журнал;
6. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; медицинские профилактические осмотры проведены;
7. В зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено помещение;
8. В зале приема пищи установлен обеззараживатель воздуха;
9. На раковинах имеется мыло, сушилки для рук.
10. 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 с 13.01.2025 г.

Члены комиссии:

	Бизимова Г.С.
	Кожевникова Л.В.
	Биткина Н.С.
	Черницова Н.В.
	Сокольникова Т.В.