АКТ

проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу

3 четверти 2024 – 2025 учебного года

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждение – средняя общеобразовательная школа №37 имени дважды Героя Советского Союза маршала М.Е. Катукова города Орла

*(наименование МБОО)*

Дата проверки 09 января 2025 года

Общественной комиссией в составе

Котова Н.В. – председатель;

Овсянкин В.А. – член комиссии;

Бакуров А.Н. – член комиссии;

Дудина Н.А.— член родительского комитета;

Доронина О.В. — председатель ПК школы;

Куклева М.В. — медицинская сестра.

проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи   
к началу 3 четверти 2024 – 2025 учебного года по следующим показателям:

|  |  |
| --- | --- |
| тип пищеблока | Столовая, работающая на продовольственном сырье. |
| количество посадочных мест в обеденном зале | На 240 мест. |
| оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии | Холодильная камера, шкаф холодильный, мясорубка МИМ 300, картофелечистка, шкаф жарочный, электровощерезка, котел КПЭ 100 исправлен в рабочем состоянии. |
| санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи) | **Оборудование с исправными системами** холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. **Столовая мебель** (столы, табуреты и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. **Внутренняя отделка** помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Покрытия пола и стен не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.  **Достаточное количество столовой посуды и приборов** из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафы для её хранения. |
| условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, бумажный полотенец. |
| соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд | Соблюдены. |
| наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд | В наличие. |
| осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых  в образовательные организации | Осуществлён бракеражной комиссией. |
| мероприятия по недопущение больных с признаками инфекционных заболеваний  к организации питания; | **Регулярные медицинские осмотры** включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале. |
| Проведение контрольных мероприятий по очистке и дезинфекции кулеров, замена бутылей с питьевой водой. | Проводятся регулярно. |

Выводы и рекомендации:

Технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована. Проверка выхода блюд контролируется ответственным лицом. Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состояние.

Члены комиссии:

Котова Н.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Овсянкин В.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Доронина О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бакуров А.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Куклева М.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_