

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 98» городского округа Самара**

443050, г. Самара, ул. Транзитная, 111
Тел.:(846) 931-29-43 факс (846) 931-29-43 e-mail: MOU98@yandex.ru

**Акт проверки пищеблока школы к работе после зимних
каникул**

МБОУ «Школа №98» г. о. Самара, 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 № 1-од 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 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 2004-2025 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 кишечных инфекций во исполнение протокола заседания межведомственной санитарной противоэпидемической комиссии Самарской области от 10.03.2021 № 1 - **обследование проведено 03.09.2024 г.**

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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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 холодно : 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 работы общеобразовательных организаций - **соблюдается;**

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

- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, 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 завтрака для обучающихся 1-ой смены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительно полдника для детей, посещающих группу продлённого дня- **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-

