

АКТ

проверки пищеблока ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар м.р. Клявлинский Самарской области

Проверяющий: Телегина С.И., ведущий специалист территориального отдела Северо-Восточного управления министерства образования и науки Самарской области

Основание для проведения оперативной проверки: график проверок школьных пищеблоков в подведомственных учреждениях Северо-Восточного управления министерства образования и науки Самарской области

Цель проверки: наличие всех документов, которые установлены новыми санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарное состояние пищеблоков, запас средств индивидуальной защиты и дезинфицирующих средств

Время и место проведения проверки: 19.01.2021 г. ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар м.р. Клявлинский Самарской области

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

- 1) Изучение документации согласно новым санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) Медицинские книжки работников пищеблока.
- 3) Наличие средств индивидуальной защиты.
- 4) Наличие дезинфицирующих средств.
- 5) Санитарное состояние пищеблока.

Результаты оперативной проверки:

1. Проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд (в наличии имеется);

- график (питания) приёма пищи (в наличии имеется);
- примерное 10-дневное цикличное меню, заверенное директором школы (в наличии имеется);
- гигиенический журнал (страницы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью, заполняется);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (страницы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью, заполняется);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (страницы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью, заполняется);
- журнал учета температурного режима холодного оборудования (страницы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью, заполняется);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (страницы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью, заполняется).
- медицинские книжки работников пищеблока (в наличии), цикличность медицинских осмотров соблюдается
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания (имеются в наличии);
- другие документы (декларации соответствия, сертификаты

2. Проведен анализ санитарного состояния пищеблока:

- имеется помещение для хранения продуктов (продукты хранятся на многоярусных стеллажах, конструкции которых позволяют производить влажную уборку, сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации), помещение для приготовления пищи; обеденный зал – санитарное состояние удовлетворительное
- имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности;
- пищеблок обеспечен достаточным количеством средствами индивидуальной защиты, моющими и дезинфицирующими средствами;

(расходуются в соответствии с нормами), имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств

- столовая посуда имеется в достаточном количестве
- холодная, горячая вода имеется
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;

3. Проведен анализ организации питания обучающихся:

- питание обучающихся школы разведено по времени в соответствии с новыми требованиями Роспотребнадзора (имеется график)
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал;
- антисептики имеются в достаточном количестве;
- питьевой режим организован (питьевой фонтан)

Вывод:

- школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Ведущий специалист _____ С.И. Телегина