

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 60 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «СШ № 60 Г.О. МАКЕЕВКА»)**

286195, Донецкая Народная Республика, Г.О. Макеевка, пгт Межевое, ул. Советская, д. 1
телефон +7(949)301-56-12, e-mail: school-60@mail.ru, ИНН 9311022003

Акт № 1

**Проверки пищеблока школы к работе
после длительных зимних праздников и каникул**

Дата проверки 10.01.2025 г.

ГБОУ «СШ № 60 Г. О. МАКЕЕВКА», после длительных зимних праздников и каникул информирует о проведении образовательной организацией оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблоков, комиссией с привлечением родительской общественности (приказ № 2 от 09.01.2025):

- проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств - уборка 09.01.2025, 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 2024-2025 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 обеспечено проведение лабораторного обследования работников пищеблоков на носительство вирусных кишечных инфекций, обследование работников проведено - 05.08.2024 г.

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.

- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматив: площади 0,7 м² на 1 посадочное место с учётом режима работа 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 - не соблюдается;

- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам - соблюдается;

- рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3х - 4х часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой смены, обеда для обучающихся, посещающих группу продлённого дня, учащихся льготной категории 5-11 классов - - 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;

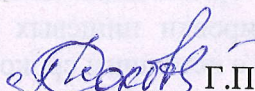
- повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, медицинского работника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся – соблюдается.

Работа пищеблока организации осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов:

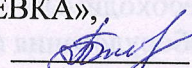
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

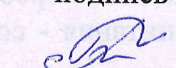
Директор ГБОУ «СШ № 60 Г. О. МАКЕЕВКА»,
председатель комиссии


Г.П. Сокович
подпись

Заместитель директора ГБОУ «СШ № 60 Г. О. МАКЕЕВКА»,
ответственный за организацию питания


М.А. Пищева-Барлет
подпись

Родительский комитет


Т.В. Пимонова
подпись