

АКТ  
общественной проверки организации горячего питания  
НР МОБУ «ПСОШ №2»

от 10.10.2023 года

В режиме плановой проверки столовой и пищеблока образовательной организации НРМОБУ «ПСОШ № 2». Был произведён контроль функционирования школьной столовой с целью определения выполнения требований СанПиН. Для осуществления проверки состоялся контроль санитарного состояния всех помещений столовой и нормативных документов. Уборка всех помещений была произведена согласно графика уборок. Визуально уборка была произведена на хорошем уровне.

Нормативные документы ведутся в соответствии с требованиями СанПин. В итоге проверки отмечен достаточный уровень соблюдения санитарных норм.

Фельдшер образовательной организации Ахмарова А.Х. проводит систематически беседы с работниками пищеблока по соблюдению санитарных требований.

Было отмечено что:

- столовая образовательной организации обслуживается ООО «Мегацентр», столовая работает с 8.00 до 18.00;

- при входе в столовую имеются раковины с горячей и холодной водой, в достаточном количестве имеется жидкое мыло для рук, имеется бумажные полотенца и сушилка для рук (электрополотенце), антисептик для рук;

- генеральные уборки в столовой и пищеблоке проводились систематически с отметкой в журнале генеральных уборок;

- столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций сколов и трещин, столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов, посуда обрабатывается в специальном растворе с использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине, посуды со сколами и трещинами не обнаружено;

- проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ рециркуляторов-облучателей воздуха передвижных и стационарных;

- ежедневно, в конце рабочего дня, проводится уборка во всех помещениях столовой и пищеблока;

- весь инвентарь промаркирован;

- все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки;

- моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте;

– все сотрудники строго соблюдают требования СанПиН (находятся в столовой в чистой одежде, в средствах индивидуальной защиты -перчатках, имеют головные уборы);

– организация приема пищи обучающихся, проводится согласно расписанию, за 10 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы, на каждом столе своя маркировка с указанием класса;

– санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто;

– обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств,

– обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи;

– количество посадочных мест – 100 (достаточное), используется рационально;

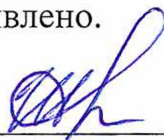
– информирование родителей и детей о здоровом питании ведется систематически на родительских собраниях, классных часах, в мессенджерах родительских группах, информация о здоровом питании размещена на сайте образовательной организации. Фельдшер образовательной организации Ахмарова А.Х. проводит систематически беседы с педагогами и обучающимися о здоровом питании;

При проверке вес блюд соответствовал согласно меню – раскладке, при выдаче первого блюда (супа) температура соответствовала нормам 75°С второго блюда 65°С.

Входе проверки нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Директор




Шаль О.В.

Заместитель директора



Соколова О.А.

Фельдшер



Ахмарова А.Х.

Заведующий столовой

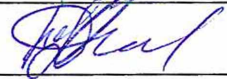


Тилибаева Л.А.

Родительская общественность



Редько О.А.



Деревяга Н.В.



Карамуллина Н.В.



Хабибуллина Т.С.



Прыткова И.А.