# АКТ

**проверки пищеблока ГБОУ СОШ с. Чёрный Ключ**

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. с. Чёрный Ключ

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;
1. 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