

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Холмовская средняя общеобразовательная школа
имени Луценко Алексея Алексеевича»
Бахчисарайского района Республики Крым
(МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Холмовская СОШ
им. Луценко А.А.»
Е.В. Рогожникова
Приказ от «10» января 2025г. №5



АКТ

10.01.2025г

**Об осмотре на соответствие
санитарным нормам и правилам
помещений, инвентаря, оборудования
и персонала пищеблока для оказания
услуг общественного питания в МБОУ
«Холмовская СОШ им. Луценко А.А.»**

Мы, комиссия, в составе: председатель комиссии: Колесникова С.Н. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии: Гатина Э.А.- медицинская сестра;

 Финошкина Н.В. – зам директора по АХЧ;

 Романенкова А.И. – ответственный по питанию;

 Медведева Н.Ф. учитель нач классов,

во исполнение приказа по школе от 10.01.2025 г №2 «О проведении осмотра соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока для оказания услуг общественного питания в МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.» провели обследование и оценку соответствия санитарным нормам пищеблока.

Содержание проверки:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой;
- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приёма пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А.»;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии;
- обеспечение питьевого режима;
- полнота и своевременность заполнения документации.

Время проверки: 12:00.

В ходе проверки выявлено следующее:

Контроль эстетического и санитарного состояния	
Санитарная зона(санитарное состояние).Наличие горячей воды, моющих средств для рук, сушилок	Имеется бойлер, сушилки д/рук, моющие средства для рук в достаточном количестве

Раздача (санитарное состояние).наличиконтрольных блюд	Отбор контрольных блюд проводится
Обеденный зал (столовая). Эстетическое оформление, санитарное состояние)	В зале чисто: проведена генеральная уборка 09.01.25г с применением моющих и дезинфицирующих средств при обработке всех поверхностей. Имеются стенды «Организация питания, «Приятного аппетита»
Тарелки, приборы из нержавеющей стали.	Тарелки чистые , без сколов, приборы чистые, сухие
Контроль процесса накрывания и приёма пищи	
Количество перемен для приема пищи учащихся	Прием пищи проводится в 1 смену
Наличие СИЗ у работника пищеблока при раздаче пищи	Имеется халат, одноразовые шапочка, перчатки; фартук.
Выдача порций	Вес порции соответствует заявленному в меню количеству.
Контроль классных руководителей за приёмом пищи обучающимися	Контроль проводится классными руководителями и дежурными сотрудниками по столовой, согласно утвержденному приказом от 10.01.25 г. № 3 графику
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Влажная уборка и проветривание проводятся после каждого приёма пищи, согласно утверждённому графику.
Соблюдение рациона питания	
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещённых в детском питании	Отсутствует
Бракераж блюд.	Осмотр готовых блюд проводится регулярно бракеражной комиссией
Объём пищевых отходов, вывоз	Объём пищевых отходов не более 5%.Заключён договор на ежедневный вывоз отходов.
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного с директором школы	В наличии, подписано ИП. «Помогалов И.Н.», согласовано с директором
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	В наличии
Обеспечение питьевого режима	
Организация питьевого режима. Наличие одноразовой посуды	Питьевой режим организован путем заключения договора на подвоз бутилированной воды. Установлен куллер. Имеются сертификаты соответствия на питьевую воду и полипропиленовую посуду
Наличие и ведение документации	
Гигиенический журнал здоровья работника пищеблока	Имеется. Ведется регулярно осмотр работников . заносятся в журнал
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии

Журнал бракеража готовой продукции	В наличии. Ведется регулярно.
Журнал регистрации уборок	В наличии
Журнал регистрации генеральных уборок	В наличии. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Проведена 09.01.2025 года.
Журнал регистрации температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении пищеблока	В наличии. Контроль проводится ежедневно. Условия хранения продуктов соблюдаются
Журнал контроля за проведением обработки контактных поверхностей на пищеблоке и в столовой	В наличии. Проводятся ежедневно, после каждого приема пищи с применением дезинфицирующего средства «Ника-хлор» 0,03%
Журнал учёта детей, нуждающихся в специализированном питании	В наличии. Такой категории обучающихся на данный момент нет.
Наличие графиков уборки, обработки столов, влажной уборки зала, проветривание.	В наличии.
Приём и хранение пищевых договоров и продовольственного сырья	
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов	В наличии, пролонгированы. Ветеринарные свидетельства на мясо-молочную продукцию имеются.
Сохранение суточных проб	Забор суточных проб проводится, хранятся в холодильнике
Условия хранения и сроков реализации поступающих продуктов питания	Соответствуют санитарным нормам. Строго контролируются сроки реализации. Просроченных продуктов нет.
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в школе	
Наличие стенда по организации питания	В наличии. Имеется график питания, 10-дневное меню, ежедневное меню, состав бракеражной комиссии, перечень буфетной продукции
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока	В наличии. Сроки проведения медосмотра соблюдаются.
Оборудование	
Электроприборы, плиты, духовки	Оборудование исправно, промаркировано.
Инвентарь	Инвентарь промаркирован, зазубрин нет. Проводится обработка инвентаря.
Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания	
	По факту
Личная гигиена работников пищеблока	Соблюдается

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 С.Н. Колесникова
 Э.А. Гатина
 Н.В. Финошкина
 А.И. Романенкова
 Н.Ф. Медведева