

А К Т № 7/2025

проверки соблюдения санитарных норм в столовой

г.Ялта

«16» октября 2025 г.

Комиссия, осуществляющая общественный (родительский) контроль за организацией и качеством питания обучающихся, действующая на основании приказа от 18.08.2025 № 03 в составе:

Председатель: Кондакова И.Н., заместитель директора по УВР, ответственный за питание;
Заместитель председателя: Глезня Д.Ю., педагог-библиотекарь, член родительского комитета 7-К класса;

Члены: Рыжонкова Н. Н., педагог-психолог, представитель педагогической общественности,

Партах Т.С., учитель, заместитель председателя профсоюзного комитета;

Скляр О.В., член родительского комитета;

Попкова А.Е., член родительского комитета;

Сагоконь Мария, учащаяся 11-А класса, представитель Совета школы, представляющий интересы учащихся

при участии членов родительской общественности

Кондакова И.Н. *Глезня Д.Ю.* *Рыжонкова Н.Н.* *Партах Т.С.*
Скляр О.В. *Попкова А.Е.* *Сагоконь Мария*

осуществила проверку соблюдения санитарных норм по организации питания обучающихся, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в школьной столовой и на пищеблоке, а также при реализации буфетной продукции.

В ходе проверки **установлено** следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- проводится уборка всех помещений столовой с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (генеральная уборка) не реже 1 раза в неделю;
- обеспечены условия для гигиенической обработки рук, с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
- осуществляется ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (предназначенных для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях) с обработкой всех контактных поверхностей; ведется журнал учета дезинфицирующих средств;

- регулярно обеззараживается воздух с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
- организована работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, перчаток), смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа;
- проводится мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах, с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Проведена проверка:

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез.средств;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
- своевременности ведения журналов, в том числе по фиксации мероприятий по предотвращению распространения коронавирусной инфекции.
- ассортимента буфетной продукции и содержание в ней запрещенных для детского питания продуктов.

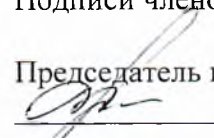
Также в ходе осмотра родители изучили основное 10-дневное меню по организации горячего питания обучающихся 1-4 и 5-11 классов первой и второй смены, график приема пищи обучающихся, ознакомились с информацией, размещенной на стенде в столовой, задали организатору питания интересные вопросы.

Вывод комиссии: санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при организации питания обучающихся в МБОУ «ЯСШЛ № 9» соблюдаются.

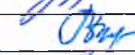
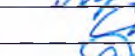
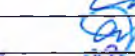
Рекомендации: провести капитальный ремонт обоих обеденных залов в связи с их неэстетичным видом, дооборудовать вытяжку, обновить технологическое оборудование, усилить контроль за качеством питания в МБОУ «ЯСШЛ № 9».

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии

 Кондакова И.Н.

Члены комиссии:

 Глезня Д.Ю.
 Рыжонкова Н. Н.
 Партах Т.С.
 Скляр О.В.
 Попкова А.Е.
 Сагоконь М.

