

## Акт оценки готовности пищеблока

От 09.01.2025 г.

- проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств - проведено
- устранение нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) профилактических мероприятий, а также нарушений, выявленных специалистами Управления в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре — декабре 2024 года - нарушения отсутствуют
- создание условий по соблюдению санитарно — эпидемиологических требований — условия по соблюдению санитарно — эпидемиологических требований созданы
- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов - обеспечено
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки — пищевых — продуктов, — поставляемых в — образовательные организации — организован контроль
- обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой - обеспечено
- проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарем, посудой — оборудование в рабочем состоянии
- соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания - соблюдено
- укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков — все сотрудники пищеблока прошли медицинские осмотры и гигиеническое обучение в полном объеме
- обеспечение необходимой материально — технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель) - обеспечено

- общеобразовательных организаций - число посадочных мест 90
- продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут – продолжительность перемен – 15 минут
  - количество умывальников перед обеденным залом из расчета 1 на 20 посадочных мест, оснащенных средствами гигиены - количество умывальников 3
  - наличие — разработанного и утвержденного — меню, соответствующего физиологическим нормам – в наличии
  - рациональный режим питания с интервалами между приемами пищи не менее 3,5 - 4 часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой смены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительно полдника для детей, посещающих группу продленного дня – организован рациональный режим питания (завтрак 9.10; 10:20; обед 14.20; 15.10; полдник 13.00)
  - соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.б.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания») – соответствует
  - организация со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно — гигиенического режима, качеством безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий - организовано
  - повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся – осуществляется повседневный контроль.

Члены комиссии:

<u>Ермакова О.В.</u>	<u>среш</u>	<u>09.01.2025</u>
<u>Бенчаева О.А.</u>	<u>Труф</u>	<u>09.01.2025</u>
<u>Бирюкова</u>	<u>А. Бирюкова</u>	<u>08.01.2025</u>
<u>Кузнецова Е.Ю.</u>	<u>Кузнецова</u>	<u>09.01.2025</u>

И.О. Директор

МБОУ Школы №141 г.о. Самара



Труф

Неизвестная Е.В.