

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»
(МАОУ «СОШ № 5»)**

АКТ № 1

**обследования готовности помещений пищеблока МАОУ «СОШ № 5»
к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул**

г. Чусовой

15.01.2025

На основании приказа от 09.01.2025 № 26 «О проверке условий предоставления питания в МАОУ «СОШ № 5», Плана мероприятий по улучшению системы организации питания МАОУ «СОШ № 5» на 2024-2025 учебный год, комиссия в составе:

Председатель Ответственный за организацию питания О.А.Романец.

Секретарь Заведующий хозяйством Кропачева Ю.Н.

Члены комиссии: Фельдшер Арбузова Л.А.

 Уполномоченный по ОТ и БЖ Ванышева И.Н.

 Шеф-повар Рорбах Т.С.

провела с 09.01.2025 по 10.01.2025 проверку готовности помещений пищеблока МАОУ «СОШ № 5» к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в хозяйственной части здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат ИП Асманкин О.В. на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование от 15.06.2020 № 33 . Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится работниками ИП Асманкин О.В.

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения и набор оборудования: загрузочная – тарная; цехи – горячий, холодный, мясо-рыбный, кондитерский. овощной; моечные для столовой и кухонной посуды; моечная для тары; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; холодильная камера для пищевых отходов; бытовые помещения для персонала пищеблока; санузел для сотрудников столовой.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия	2.3/2.4.3590-20	да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20	нет

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да
	— холодного и горячего водоснабжения;		да
	— водоотведения;		да
	— теплоснабжения;		да
4	— вентиляции и освещения	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	да
	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура		да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 300 человек. В столовой оборудовано 128 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин	Таблица 6.4 СанПиН	да

	желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	1.2.3685-21	да
2	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м ² /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	да

ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МАОУ «СОШ № 5» готов к работе в штатном режиме.

Председатель

Решаев О.А.

Секретарь

Кротов Ю.С.

Член комиссии

Фролов Т.С.

Член комиссии

Ванникова И.И.

Член комиссии

Н.А. Врогуль