

д. Пустое Подлесье

Акт обследования готовности помещений и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Пустоподлесская школа после длительных зимних каникул и новогодних праздников информирует о проведении образовательной организацией оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблоков

комиссией с привлечением родительской общественности

-проведение генеральной уборки, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий производственных помещений пищеблоков и столовых перед началом их работы - **уборка 11.01.2026, дезинсекционные и дератизационные работы проведены в декабре (ежемесячно) ;**

- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований: **работа пищеблока организации осуществляться с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов:**

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях включают:

- обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)- обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, вентиляцией, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.
- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматива - соблюдается;
- продолжительность перемен для приёма пищи не менее 20 минут- соблюдается 20 минут;
- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены- соблюдается;
- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам- соблюдается;
- соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)-соблюдается;
- повседневный контроль со стороны администрации Пустоподлесской школы, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания соблюдается.
- осуществление заказа и приёма пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов - **сопроводительные документы в наличии;**
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации- **продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение правильное;**
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания: **лиц с признаками инфекционных заболеваний не**

выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены .

- проверка исправности технологического и холодильного
оборудования- акт проверки технического оборудования на 2025-2026 год –
оборудование в исправном состоянии.

Директор Пустоподлесской школы



Герасимова Р.А.

Ответственный за организацию питания



Ходаковская Н.А.

Член бракеражной комиссии



Волисова М.А.