

по результатам проведения проверки пищеблока ГБОУ «Клетнянская школа-интернат»

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: Проведение в школьной столовой мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.

Проверка соответствия ежедневного меню питания воспитанников по утвержденному 2-х недельному меню.

Председатель комиссии: зам.директора по УВР – Немцова О.А.

Члены комиссии: Ведущий бухгалтер – Радченко Ж.Н.

Медсестра- Степашко С.И.

Завхоз – Самусева Е.А.

Соц.педагог – Гапонова М.В.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

1. Проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой.
2. Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.
3. Наличие сопроводительных документов при приемке пищевых продуктов.
4. Организация контроля за соблюдением срока годности, условий хранения поставляемых продуктов.
5. Проверка исправности оборудования (электрические плиты, электрические сковороды, холодильники).
6. Исправность системы подачи холодной и горячей воды, канализации.
7. Соответствие утвержденному 2-х недельному меню питания.
8. Недопущение больных лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Пищеблок оснащен необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкции для их применения.
2. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества, ведутся бракеражные журналы.
3. Отсутствует необходимость в дератизации на пищеблоке (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) т.к. она проводилась в августе 2024г.)
4. Питьевой режим соблюдается: воспитанникам организована вода из кулеров с использованием одноразовых стаканов.
5. На рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено.
6. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы.
7. Имеется спецодежда, обувь, колпаки.
8. Медицинские профилактические осмотры проведены.
9. В зале приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, помещение проветрено.
10. В зале приема пищи установлен бактерицидный облучатель.
11. Меню соответствует утвержденному 2-х недельному меню.

**Вывод:**

- В школьной столовой проведены все мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам.
- Школьная столовая готова к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников.
- Необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются.
- Условия организации питания воспитанников соответствуют нормам.

Члены комиссии:

Радченко Ж.Н.

Степашко С.И.

Немцова О.А.

Самусева Е.А.

Гапонова М.В.