

Проверки готовности школьного пищеблока к началу второго полугодия **2024/2025** учебного года в целях усиления контроля за организацией питания и с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в

**МБОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В.В. Брславцева»**




Комиссия установила:

1. Обеденный зал рассчитан на **60** посадочных места, что соответствует (не соответствует) норме (нужное подчеркнуть). При входе имеются умывальники для мытья рук с подводом горячей (холодной воды), (нужное подчеркнуть) количестве **6** штук.
2. Заказ и приём пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов.
3. Организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов.
4. Столовая имеет заготовочный, горячий цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Цех - является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.
5. Оборудование пищеблока -плиты для приготовления пищи электрические (газовые) в рабочем состоянии (нужное подчеркнуть). Плиты установлены в строго горизонтальном состоянии.
6. Вентиляция над плитами в рабочем состоянии.
7. Мясорубка в рабочем состоянии имеется **1** шт.
8. Протирочная машина в рабочем состоянии **1** шт.
9. Холодильники: камера холодильная **1** шт., холодильники **3** шт. - в исправном состоянии, выполнено заземление – да (нет), (нужное подчеркнуть).
10. Работники пищеблока **4** человека прошли инструктаж по электробезопасности, имеют сан.книжки, не допускаются к работе с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.
11. Очиститель (облучатель) воздуха ультрафиолетовый ОВУ - 04 – имеется (не имеется) в исправном состоянии (нужное подчеркнуть).
12. Наличие средств пожаротушения: **1** огнетушителя
13. Имеются Инструкции по с которыми работники ознакомлены в период инструктажа на рабочем месте последнего, под подпись.
14. Обеспеченность спецодеждой, индивидуальными средствами защиты – обеспечены (не обеспечены), (нужное подчеркнуть).
15. Наличие и укомплектованность медицинской аптечки – укомплектована (не укомплектована) полностью (нужное подчеркнуть).
16. Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания, создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований – соблюдаются (не соблюдается) согласно СанПиН (нужное подчеркнуть).
17. Состояние электрошитовой, электропроводки - в удовлетворительном состоянии.
18. Обеспечение моющими средствами - согласно нормам СанПин.
19. Генеральная уборка производственных помещений и обеденных залов проводится **2** раз(а) в неделю.
20. Обязанность за создание безопасных условий труда и соблюдение техники безопасности на пищеблоке возложены на Денека Л. В.
21. На основании осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему обучающихся к началу второго полугодия **2024/2025** учебного года.

Комиссия:

Председатель комиссии:  В.И. Петрушкова

Члены комиссии:

 Н.А. Чагарова  
 Р.С. Хубиева  
 В.В. Дьяченко

« 09 » 01 20 25 г.