

Акт проверки от 09.01.2025

МБУ «Школа имени С.П.Королёва»»

находящаяся по адресу:

г. Тольятти, бульвар Королёва, 6(корпус 2)

№ п/п	Наименование мероприятий	Выполнено/Не выполнено
1.	Проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	выполнено
2.	Устранения нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, выявленных специалистами Управления Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре-декабре 2024 года (если проверки проводились)	выполнено
3.	Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований	выполнено
4.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов	выполнено
5.	Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	выполнено
6.	Обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой	выполнено
7.	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	выполнено
8.	Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания	выполнено

9.	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.	<i>выполнено</i>
10.	Обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)	<i>выполнено</i>
11.	Достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматива площади 0,7 м ² на 1 посадочное место с учетом режима работы МБУ	<i>выполнено</i>
12.	Продолжительность перерывов для приема пищи не менее 20 минут	<i>выполнено</i>
13.	Количество умывальников перед обеденным залом из расчета 1 на 20 посадочных мест, оснащенных средствами гигиены	<i>выполнено</i>
14.	Наличие разработанного и утвержденного меню, соответствующего физиологическим нормам	<i>выполнено</i>
15.	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 дополнительного полдника для детей, посещающих группу продленного дня	<i>выполнено</i>
16.	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»)	<i>выполнено</i>
17.	Организация со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в	<i>выполнено</i>

	том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемым блюд и кулинарных изделий	
18.	Повседневный контроль со стороны администрации МБУ, медицинского работника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся	<i>выполнено</i>

Выводы:

Организация питания в МБУ «Школа имени С.П.Королёва» соответствует Сан.Пис. 1.2.36.85-21, соблюдаются требования к условиям и технологии приготовления продукции питания. Продукты, поступившие на пищеблок 09.01.2025, соответствуют условиям хранения и срокам годности.

Рекомендации:

С результатами проверки ознакомлен:

Директор МБУ «Школа имени С.П.Королёва»

Подпись

Подолько Т.Н.

Представитель ООО «Любава»



Подпись

Чайковский Н.В.

Члены комиссии:

Туркина В.И.

Подпись

Трапезников А.В.

Подпись

Трунова О.А.

Подпись