

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»

Адрес: 416200, Енотаевка село, ул. Чернышевского/Куйбышева, д.26/67, т.8(85143) 91024,
e-mail: en-sch-int@astrobl.ru

АКТ № 1

обследования готовности помещений пищеблока ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат» к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул

с. Енотаевка

21.01.2025

На основании письма Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Астраханской области в Наримановском, Енотаевском и Черноярском районах от 08.01.2025 № 14/13 «О проверке условий предоставления питания в образовательных организациях» и пункта 12 плана мероприятий по улучшению системы организации питания ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат» на 2024/25 учебный год, комиссия в составе:

Председатель Ответственный по питанию Говорова О.В.
Секретарь Заместитель директора по ВР Тюрина Н.П.
Члены комиссии: Медсестра Кабазиева Н.Д.

Повар Бочарова М.Н.

Заведующий хозяйством Даудова М.М.

провела с 20.01.2025 по 21.01.2025 проверку готовности помещений ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат» к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен в отдельном здании образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат» на праве оперативного управления. Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат».

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения.

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		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	Да

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 отдельно 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 – 68 человек. В столовой оборудовано 80 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	Таблица 6.4 СанПиН 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.
- ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат» готов к работе в штатном режиме.

Председатель
Секретарь
Член комиссии
Член комиссии
Член комиссии

Гор
Тюрин
М. И. Даудов
Бочарова
Кабадиева

Говорова О.В.
Тюрина Н.П.
Даудова М.М.
Бочарова М.Н.
Кабадиева Н.Д.