

Акт обследования пищеблока
образовательной организации.

1. Наименование образовательной организации:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шараповская средняя общеобразовательная школа Новооскольского
муниципального округа Белгородской области»

2. Адрес нахождения образовательной организации:
309610 Белгородская область, Новооскольский район, с. Шараповка ул.
Центральная, д. 6;

3. Организация питания осуществляется самостоятельно или с привлечением сторонних организаций:
- осуществляется самостоятельно

4. Количество обучающихся в образовательной организации:
- 102 человека

5. Количество работников пищеблока:
- 3 человека

6. Соответствие приема и хранения пищевой продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям. Дата поступления пищевых продуктов на пищеблок образовательной организации, соблюдение сроков годности продуктов, наличие на них сопроводительных документов (перечислить каких документов), обеспечивающих прослеживаемость движения от изготовителя до конечного потребителя:

- При хранении соблюдается температурный режим, правила товарного соседства,
- прием и хранение пищевой продукции соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям,
- дата поступления пищевых продуктов - каждый вторник и четверг,
- срок годности продуктов соблюдается соответственно сертификатам,
- сопроводительные документы - сертификаты качества и ветеринарные свидетельства ФГИС «Меркурий», маркировочный ярлык с указанием срока годности.

7. Оборудование обеденного зала, его соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям:
- оборудование соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

8. Дата проведения обработки производственных помещений пищеблока и обеденного зала столовой дезинфицирующими средствами, название используемого препарата, соблюдение требований к приготовлению

дезинфицирующего раствора, экспозиция. Запасы дезинфицирующих средств (указать объемы):

- обработки производственных помещений пищеблока и обеденного зала производится ежедневно в учебное время,
- название используемого препарата - ЖАВЕЛЬОН,
- запасы дезинфицирующих средств (указать объемы): 1 кг

9.Дата проведения генеральных уборок производственных помещений и столовых:

- 27.12.24 - 28.12.2024г проведена генеральная уборка.

10.Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- обеспечивается

11.Исправность технологического, холодильного и моечного оборудования; имеющийся инвентарь, тара, посуда, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- оборудование исправно,
- инвентарь, тара и посуда имеется в достаточном количестве и соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

12.Соблюдение работниками сроков прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Приложить список работников с указанием даты прохождения медосмотра и гигиенической подготовки:

№	Ф.И.О.	даты прохождения медосмотра	даты гигиенической подготовки
1.	Бурдукова Наталья Александровна	2.12.2024	14.08.2024
2.	Искандарова Наталья Николаевна	23.11.2024	18.12.2024
3.	Шишмарова Валентина Николаевна	2.12.2024	18.12.2024

13.Опрос и осмотр работников пищеблока на наличие отклонений в состоянии здоровья у самого работника, а также у членов семьи работника (не позднее 8.01.2025). Нет ли проявлений острой кишечной инфекции, а также проявлений острой респираторной вирусной инфекции. Осмотр проводится силами администрации, при наличии медицинскими работниками образовательной организации:

- опрос и осмотр работников пищеблока на наличие отклонений в состоянии

здоровья у самого работника, а также у членов семьи работника проведен.
- Не выявлены наличие острой кишечной инфекции и острой респираторной вирусной инфекции.

14.Обращались ли за медицинской помощью работники пищеблока и члены их семей в период 29.12.24-8.01.25, дата заболевания, диагноз:
- не обращались.