

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области «Сосновоборская школа, реализующая адаптированные образовательные программы (ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа»)
188540 Ленинградская область г. Сосновый Бор ул. Ленинская, д. 6
ИНН/КПП 4714014609/472601001
Тел./факс (813 69) 2-26-01

АКТ № 1
обследования готовности помещений пищеблока МБОУ ЦО № 1
к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул

10.01.2025

На основании Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Ленинградской области «Сосновоборская школа, реализующая адаптированные образовательные программы», утвержденной приказом от 31.08.2021 № 33-о/д, приказа от 30.08.2024 №11-о/д «Об организации горячего питания в 2024-2025 учебном году» комиссия по проверке организации и качества питания в составе:

Председатель Турановой Л.А., директора

Члены комиссии: Мелихова С.В., медсестра
Андрощук А.А., бухгалтер
Артемьева Н.В. завхоз

провела с 09.01.2025 по 10.01.2025 проверку готовности помещений пищеблока ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа» к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже основного здания общеобразовательного учреждения. Помещения пищеблока принадлежат ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа» на праве оперативного управления. Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками школы.

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения:

Кухня: загрузочный сектор, горячий сектор, холодный сектор, мясорыбный сектор, сектор первичной обработки овощей, сектор вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды. Моечная для столовой посуды.

Кладовые и складские помещения находятся в здании хоз. корпуса.

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 отдельного 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 производственном помещении есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Нет

2	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
	–освещения		Да
3	На осветительных приборах есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале по графику, утвержденному приказом от 30.08.2024 №12-о/д. В столовой оборудовано 24 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да» / «нет»
1	Количество умывальников или раковин желобкового типа в обеденном зале 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 (0,7м2/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.
- пищеблок ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа» готов к работе в штатном режиме.
- сделать запрос на установку приточно-вытяжной вентиляции.

Члены комиссии:

 Л.А.Туранова

 А. А. Андрощук

 Н. В. Артемьева

 С.В. Мелихова