



Департамент образования администрации г.Перми  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24» г.Перми  
614112, г.Пермь, ул. Репина, 67а  
тел/факс: (342) 285-29-68, тел 285-29-27, 274-60-55 e-mail: [mouschool24@mail.ru](mailto:mouschool24@mail.ru)

## АКТ № 4 проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми

от 19.02.2020 г.

В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, соответствию требованиям нормативных документов

### комиссией в составе:

председателя комиссии - Дружининой Е.А, зам.директора по АХЧ

### Членов комиссии:

- Василюк Е.И. – председатель профкома;

- Клепцина Е.Н. – родитель 5 а класса.

### Родительская общественность:

Неганова И.В. – председатель Управляющего совета, родитель 7в класса

Джусунбекова Ж.Р. – родитель 4б класса

провела проверку производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

### 1.Результаты:

№ п/п	Проверяемый параметр	Результат	Замечания
<b>Позиция: Кадровое обеспечение</b>			
1.	Прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока	Гигиеническая подготовка работников пищеблока проходит 1 раз в 2 года: - Драчева Л.В. – до 02.2021 г. - Рахмангулова Ф.С. – до 02.2021 г. - Миинаханова Р.М. – до 01.2021 г.	нет
<b>Позиция: хранение пищевых продуктов</b>			
2.	Хранение сыпучих продуктов	Сыпучие продукты хранятся на подтоварниках в промышленной упаковке с ярлыками	нет
<b>Позиция: Использование кухонного оборудования</b>			
3.	Состояние разделочного инвентаря (доски)	доски деревянные, без щелей и зазоров, промаркированы СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х, З	Маркировка плохо видна на доске ВО, восстановить маркировку.
4.	Состояние разделочного инвентаря (ножи)	Ножи промаркированы СМ, СК, СО, ВМ, ВК, Х, З; режущая поверхность цельнометаллическая. Сокращения: СМ – сырое мясо, СК – сырая курица, СО – сырые овощи, ВМ – вареное мясо, ВК – вареная курица, ВО – вареные овощи, Х - хлеб, З - зелень	нет
<b>Позиция: Обеспечение столовой</b>			
5.	Фаянсовая, фарфоровая посуда, стеклянная столовая посуда	Имеется фаянсовая посуда (бокалы) 500 шт. 100 бокалов сломано.	Приобрести недостающую посуду в течение двух недель

<b>Позиция: Оборудование моечных</b>			
6.	Ванны для мытья посуды и баков	- Металлические ванны для мытья посуды и баков оборудованы воздушными разрывами и душевыми насадками; - на ваннах указан температурный режим воды.	нет
<b>Позиция: Санитарное состояние пищеблока</b>			
7.	Ванны для мытья посуды и баков	- Металлические ванны для мытья посуды и баков оборудованы воздушными разрывами и душевыми насадками; - на ваннах указан температурный режим воды.	нет
<b>Позиция: Обеспечение питьевого режима</b>			
8.	Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды	В обеденном зале стоит кулер, имеются два промаркированных подноса (чистая, использованная посуда). Фаянсовая посуда в достаточном количестве.	нет

2. В соответствии с Приложением к письму Роспотребнадзора от 14.02.2020. № 02/2230-2020 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», рекомендовать ИП Пиклов провести меры профилактики:

- **Не допускать** к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- **Обеспечить** персонал запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями;
- **Обеспечить** персонал кожными антисептиками для обработки рук и дезинфицирующими средствами (использовать дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания).
- **провести** дезинфекцию столовой и кухонной посуды;
- **постоянно проводить** проветривание помещения обеденного зала и обеззараживание воздуха;
- **провести** влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств. (для дезинфекции применяют наименее токсичные средства);
- **ежедневно проводить** по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания растворами дезинфицирующих средств: ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

#### **Выводы работы комиссии:**

1. Признать работу столовой удовлетворительной
2. Устранить замечания по п.3, п.5 в месячный срок.
3. Взять на контроль проведение мер профилактики и дезинсекции по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (в соответствии с рекомендациями РПН от 14.02.2020. № 02/2230-2020).
4. Управленческое решение по результатам проверки:
  - 3.1. Результаты проверки довести:
    - до сведения педагогического коллектива на производственном совещании;
    - до сведения родителей учащихся на очередном заседании Управляющего совета.

Дружинина Е.А. \_\_\_\_\_

Василинюк Е.И. \_\_\_\_\_

Клепцина Е.Н. \_\_\_\_\_

Джусунбекова Ж.Р. \_\_\_\_\_

Неганова И.В. \_\_\_\_\_