



Управление образования
Администрации города Березники
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 7 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

**АКТ № 5 от «29» февраля 2024 года
по результатам общественной комиссии**

На основании приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-06-238 «О повышении активности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», в соответствии с приказом от 01.09.2023 № 565 «О создании общественной комиссии по повышению эффективности контроля качества предоставления питания обучающимся, работниками общественной комиссией МАОУ «Школа № 7» в составе: Фельбер Н.В., специалиста по охране труда - заместителя председателя комиссии; Потапенко О.Н., заместителя директора по УР; Шваревой С.В., медицинского работника; Ждановой О.В., родителя 29 февраля 2024 года провели проверку пищеблока учебного корпуса 1 по адресу: г. Березники, ул. Ломоносова, 104 на санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды, правил личной гигиены работниками МКУП «ЦСП г. Березники».

В ходе проверки производственные помещения имеют технологическое оборудование. Мытье кухонного инвентаря производится отдельно от столовой посуды, после чего хранится на стеллажах. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Кухонный инвентарь, кухонная посуда, полы помещения пищеблока находятся в удовлетворительном состоянии. Система приточно-вытяжной вентиляции в рабочем состоянии. Моющие раковины имеют подводку горячей и холодной воды. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 48 часов. Температурный режим в холодильном шкафу поддерживается. В помещении столовой проводится периодическая дератизация насекомых, грызунов. Имеются дополнительные х/б халаты для посещения туалета работниками столовой.

Помещения по сбору пищевых отходов, образующихся в процессе очистки столовой посуды, находятся в специально предназначенной таре, с соответствующей маркировкой. Помещение для мытья столовой посуды имело удовлетворительное состояние, кухонная соблюдает правила личной гигиены, пользуется наличием средств индивидуальной защиты (шапочка, фартук, перчатки). Столовая посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки) моются в соответствии с предварительным замачиванием в ваннах, с применением моющих и ополаскивающих средств в посудомоечной машине, после чего вилки, ложки прокаливаются.

Работники МКУП «ЦСП г. Березники» раздачи во время работы, так и при выдаче готовой пищи соблюдают гигиенические требования, пользуется фартуком, головным убором, перчатками, маской. Наличие бижутерии у работников отсутствует.

Вывод: Соблюдение требований санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий работниками МКУП «ЦСП г. Березники» на рабочих местах – выполняются.

Подписи общественной комиссии:

Фельбер Н.В.

(подпись, фамилия, инициалы, специалист по охране труда, заместитель председателя комиссии)

Потапенко О.Н.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

Шварева С.В.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

Жданова О.В.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

С актом ознакомлена: