

СПРАВКА

по итогам проведения контрольных мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических требований при организации питания обучающихся (СанПиН 2.4.5.2409-08) в ГБОУ школе-интернате № 3 г. Армавира

Дата проведения контрольных мероприятий: «25» апрель 2025 г.

Время проведения контрольных мероприятий: обед

№ п/п	Критерии оценивания состояния организации питания	Результаты оценивания (примечание)
1.	Всего обучающихся в школе-интернате (на дату посещения)	35
2.	Наличие приказа по организации питания	Имеется (папка «Питание»)
3.	Наличие приказа о создании организации питания	Имеется (папка «Питание»)
4.	Количество посадочных мест (достаточность)	160 мест
5.	Соответствие ежедневного меню утвержденному цикличному меню	Соответствует
6.	Соблюдением графика работы столовой	Соблюдается
7.	Эстетическое оформление зала приема пищи	В наличии стенды о здоровом питании с материалами информационного содержания и рекомендациями, плакаты с изображением продуктов питания, фотографии детей, употребляющих полезные продукты, картины с изображением овощей и фруктов.
8.	Наличие графика питания обучающихся	Имеется
9.	Наличие на стенде графика дежурства педагогов	Имеется
10.	Наличие на стенде ежедневного меню	Ежедневно на стенде обеденном зале повара вывешивают меню, утвержденное директором.
11.	Культура поведения обучающихся при приеме пищи	Перед едой все обучающиеся обрабатывают руки санитайзером, моют руки с мылом, занимают свои места за столами, закрепленными за группами, с учетом социальной дистанции, после еды убирают за собой посуду. Столовыми приборами пользуются по назначению, правила ТБ соблюдают. К школьному имуществу относятся бережно. В верхней одежде в столовую не

		входят. Громко не разговаривают. К педагогам и работникам пищеблока относятся уважительно, благодарят поваров после приема пищи.
12.	Санитарное состояние пищеблока	В залах приема пищи, в хозяйственных помещениях, в цехах, в кладовой чисто. - имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; - санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации; - моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен; - имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами; - пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для количества присутствующих на дату проверки обучающихся (при одновременном приеме пищи); - водоснабжение пищеблока – централизованное; - слив – централизован, заключён договор на вывоз ЖБО; - утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
13.	Наличие условий для мытья рук перед едой	Установлены и находятся в рабочем состоянии умывальники, организовано место для обработки рук санитайзером перед входом в обеденный зал, имеется мыло, 2 электрополотенца для рук
14.	Соблюдение правил отбора условий хранения суточных	Поваром ведется отбор суточных проб. Правила отбора и хранения соблюдаются и

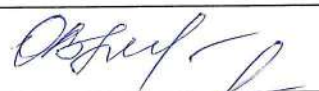
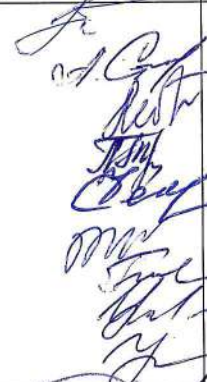
	проб (в течении 48 часов)	соответствуют предписанным правилам и нормам.
15.	Наличие у работников столовой санитарных книжек	Имеются
16.	Своевременность прохождения работниками медицинских осмотров	Дата последнего медосмотра: 17 мая 2024 г.
17.	Обеспечение столовой посудой и столовыми приборами (из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место)	Пищеблок обеспечен столовой посудой в необходимом количестве
18.	Наличие спецодежды у работников пищеблока и дежурных по столовой	Все работники пищеблока обеспечены спецодеждой, педагоги - дежурные по столовой обеспечены специальными халатами
19.	Маркировка кухонного, уборочного инвентаря и кухонной посуды	Имеется маркировка инвентаря и кухонной посуды, а также моющих средств и специальной ветоши
20.	Наличие инструкций, графиков	В моечных помещениях вывешены инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Инструкции по разведению дезинфицирующих средств, инструкции по мытью посуды, график уборок, санобработок имеются
21.	Оснащение обеденного зала	Обеденные залы оборудованы столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств
22.	Состояние столовой посуды и столовых приборов, условия хранения	Посуда чистая, сухая, условия хранения соблюдены
23.	Обеспечение технологическими приборами	Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
24.	Наличие термометров, гигрометров	Имеется
25.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	Имеются
26.	Соответствие меню санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08	Объем порций и качества пищи соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08
27.	Здоровое питание	Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд,

		таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами
28.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	Витаминация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов медицинским работником
29.	Организации питьевого режима	Питьевой режим организован. В зале установлен кулер. Водоснабжение пищеблока централизованное.
30.	Наличие учетной документации пищеблока	Учетная документация пищеблока соответствует Приложению № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08, в наличии имеются: Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья" Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" Форма 3. "Журнал здоровья" Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд" Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в ГБОУ школе-интернате № 3 г. Армавира, по состоянию на «25» апреля 2025 г. **соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Члены комиссии:

Председатель комиссии		О.В. Мельникова
Заместитель председателя Секретарь Члены комиссии (постоянно действующий состав):		О.Г. Плешкова А.Д. Стещиц А.В. Лебедева Л.О. Троцалова С.П. Честникова Е.В. Жилкина Е.А. Глушкова М.А. Ценцура В.И. Усачева
Сменный состав: (родители/законные представители)		М.Н. Демченко А.И. Грицунова Е.А. Донских Л.Э. Бабурия