

Акт самообследования пищеблока
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 174 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
полное название общеобразовательной организации
к работе после длительных зимних праздников и каникул

«10» января 2025 г.

Администрация ГКДОУ «Детский сад № 174 г. о. Макеевка» ДНР, после длительных зимних праздников и каникул информирует о проведении в образовательной организации оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблока, комиссией с привлечением родительской общественности (приказ от 10.01.2025 № 10).

- Проведение в помещениях пищеблоков и столовой дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств – **генеральная уборка проведена 08.01.2025, дезинсекционные и дератизационные работы проведены 06.01.2025;**

- устранение нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, выявленных прокуратурой района проверок, проведённых в _____ -
указать период проверок
выявленных нарушений не было (проверок не было);
описать мероприятия по выполнению выявленных нарушений

- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов – сопроводительные документы в наличии;
описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых образовательной организации- контроль ведется;
описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой –
пищеблок обеспечивается доброкачественной бутилированной негазированной водой
описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарём, посудой
- все исправно, в наличии;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продуктов общественного питания – все требования соблюдаются;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объёме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков - выполнено.

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

С целью предотвращения возникновения очагов острых кишечных инфекций обеспечено проведение лабораторного обследования работников пищеблоков на носительство вирусных кишечных инфекций, обследование работников проведено 20.05.2024г.

дата

Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательной организации включают в себя:

- обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, мебель в столовой) – в наличии;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении нормативов: 0,7 м² на 1 посадочное место с учётом режима работы образовательной организации -соответствует;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены -2 штуки;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам - имеется;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3 х-4 х часов-соблюдается;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания») - соответствует;

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

- повседневный контроль со стороны администрации образовательной организации, медицинского работника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся – контроль ведется.

описать мероприятия по выполнению требования законодательства

Работа пищеблока организации осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Заведующий ГКДОУ «Детский сад № 174 г. о. Макеевка» ДНР,

краткое название ОО

председатель комиссии



подпись

И.В. Щиголева

Воспитатель ГКДОУ «Детский сад № 174 г. о. Макеевка» ДНР,

краткое название ОО

ответственный за организацию питания

подпись

А. В. Пономарева

Родительский комитет

подпись

Е. В. Золотухина