**Акт № 1**

**Про результати**
**перевірки стану організації харчування здобувачів освіти у комунальному закладі " Навчально-виховне об'єднання №32 спеціалізована загально-освітня школа І-ІІІ ступенів позашкільний центр "Школа мистецтв Кіровоградської міської ради Кіровоградської області"**

від «_01_» вересня 2023 року

Ми, члени Ради по організації харчування у складі:
- Вікторія ТЕЛИЧЕНКО, заступник директора з НВР
- Оксана БАБИЧ, голова ПК,
- Максим НАБОЙЧЕНКО, соціальний педагог
- Олена ПІДКЕВИЧ, член батьківського комітету

Склали акт про те, що 01 вересня 2023 року, в присутності представників харчоблоку, нами була здійсненна перевірка.

**Перевірялися такі питання:**

Дотримання санітарно-гігієнічних норм щодо організації харчування:

- Санітарно-технічний стан харчоблоку: наявність холодного та гарячого водопостачання, справність та достатність технологічного обладнання, вентиляції, освітлення;
- Санітарний стан приміщення їдальні, буфету;
- дотримання санітарних вимог миття та зберігання посуду, наявність інструкцій;
- запаси миючих та дезінфікуючих засобів, умови зберігання;

**Під час перевірки було встановлено:**

1. Санітарно-гігієнічний стан приміщень харчоблоку, задовільний, систематично прибираються, інвентар промаркований, на кожній ділянці є відповідні інструкції. Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться у робочому стані. Використовується тільки проточна вода для обробки продуктів харчування. Все технологічне та холодильне обладнання в робочому стані. Використовуються на харчоблоці 1 холодильник, температурний режим дотримано (наявність градусника).

   Для контролю за температурним режимом холодильного обладнання, ведеться журнал реєстрації.

   Наявні ємкості для обробки яєць курячих , наявні інструкції по їх обробці.

   Згідно норм, на харчоблоці знаходяться всі необхідні миючі, дезінфікуючі засоби та методичні рекомендації щодо їх застосування, що мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в закладах освіти; наявні всі необхідні інструкції та графік прибирання

приміщень, яке проводиться вчасно, згідно вимог санітарного законодавства.

Всі працівники харчоблоку строго дотримуються правил особистої гігієни, контролюється стан здоров'я, здійснюється щоденний огляд шкіри рук персоналу тощо.

Наявні: чек-листи прибирання харчоблоку, та чек-лист видачі сніданків, чек-лист температурного режиму, чек-лист показників гігрометру тощо.

2. В приміщенні їдальні закладу, оформлений інформаційний куточок, який містить графік харчування дітей пільгових категорій, меню, рекомендації стосовно здорового харчування.
   Розташування столів у обідньому залі відповідає вимогам Санітарного регламенту, затвердженого наказом МОЗ № 2205 від 25.09.2020 року.
   Усі працівники харчоблоку забезпечені
3. Столовий посуд промаркеровано, ложки та тарілки у задовільному стані.
   Кількість наборів відповідає кількості учнів, які будуть харчуватися упродовж навчального року. Інвентар промаркеровано.Зберігається в окремому місці.
4. . За кожним виробничим або побутовим приміщенням та обладнанням закріплений окремий інвентар для прибирання (відра, совки, щітки, ганчірки та ін.), які є промарковані та зберігаються в спеціально виділених відокремлених та ідентифікованих місцях. Для запобігання перехресної контамінації не використовується інвентар, закріплений за однією зоною, для прибирання інших зон.
5. Під час перевірки у наявності наступна документація:
   • журнал стану здоров'я працівників харчоблоку;
   • журнали бракеражу готової продукції (пронумеровано, прошнуровано,
   скріплено печаткою);
   • листки обліку температурного режиму холодильників;
   • чек листи прибирання.
   Інструкції щодо миття посуду і кухонного інвентарю, термометри в холодильниках у наявності та розміщені відповідно до вимог.
   Їдальня забезпечена холодною проточною водою, на харчоблоці функціонує бойлер для подання гарячої води.
   В закладі складені графіки проходження медичних оглядів та ведуться журнали видачі медичних книжок на руки працівникам, ведуться журнали здоров'я відповідного зразка, прошиті, пронумеровані, скріплені печаткою закладу.
   Згідно плану навчання персоналу, який задіяний в організації харчування дітей в закладі освіти, з метою запобігання кишковим інфекціям та харчовим отруєнням здійснюється навчання працівників харчоблоку, із відміткою в журналі навчання щодо гігієнічних вимог

до виробництва та обігу харчових продуктів. Також проводить практичні заняття щодо дотримання вимог Санітарного регламенту.

Виконання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) здійснюється директором та заступником з господарської частини із занесенням даних контролю до відповідних документів (Журналів по НАССР, протоколів, карток контролю, карток обліку корегувальних дій, чек-листів).

**Висновки роботи комісії:**

1.Стан їдальні задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог.

2. Працівникам їдальні рекомендовано тримати на контролі санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, суворо дотримуватись правил особистої гігієни та санітарних норм збереження продуктів, столового та кухонного посуду.

Секретар : _____ Оксана БАБИЧ

_____ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО

_____Тетяна ХАНАНАЄВА

_____ Максим НАБОЙЧЕНКО

_____ Олена ПІДКЕВИЧ