

- обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой – обеспечено;
- проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарём, посудой
- акт проверки технического оборудования на 2004-2025 год ;
- соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продуктов общественного питания- соблюдаются требования к условиям и технологии продуктов питания;
- 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- пищеблок укомплектован работниками в полном объеме, медицинские осмотры пройдены полностью, лиц с признаками инфекционных заболеваний не выявлено, персонал соблюдает правила личной гигиены .

С целью предотвращения возникновения очагов острых кишечных инфекций после зимних каникул необходимо обеспечить проведение лабораторного обследования работников пищеблоков на носительство вирусных кишечных инфекций во исполнение протокола заседания межведомственной санитарной противоэпидемической комиссии Самарской области от 10.03.2021 № 1 - обследование проведено 03.09.2024 г.

Работа пищеблока организации осуществляться 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».

Основные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях включают в