



№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
4	– вентиляции и освещения	Да	
	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 236 человек, во вторую – 184 человек ( всего 420 ч.). В столовой оборудовано 100 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1.	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м <sup>2</sup> /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

### ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБОУ КСОШ № 19 готов к работе в штатном режиме.

Председатель  
Секретарь  
Член комиссии  
Член комиссии  
Член комиссии

Филь М.Ф.  
Горочкина М.С.  
Трещёва Н.А.  
Авдеенко Н.В.  
Климанская Т.А.