

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Дугнинская средняя общеобразовательная школа»
муниципального района «Ферзиковский район» Калужской области

Акт

Проверки готовности пищеблока к началу учебного года

Сроки: 24.08.2022

Цель: обеспечить выполнение требований по защите прав работников на здоровье и безопасные условия труда

В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Столы помещения пищеблока ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Работниками пищеблока пройдены своевременные медицинские осмотры

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция, сплитсистема отсутствует. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

Систематически следить за состоянием пищеблока в соответствии с СанПином.

Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: Широкова О.В.

Директор: Клещева Н.А. *Н.А. Клещева*

Завхоз: Широкова О.В. *О.В. Широкова*

Повар: Донская Т.Н. *Т.Н. Донская*

Председатель профкома: Сигеева Е.Н. *Е.Н. Сигеева*

