

**Акт проверки
готовности пищеблока МБОУ «СОШ №2 имени И. М. Еганова» г.
Скопина к началу 2024-2025 учебного года**

26.08.2024 г

Комиссия в составе:

Председатель: Фролов О. А. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

Римская А. А. – шеф-повар столовой

Михеева Н. М.- ответственная за организацию горячего питания

Овинникова М. В. - представитель родительской общественности

Гукова Е. В.. - медицинский работник

Провела проверку состояния столовой МБОУ «СОШ №2 имени И. М.

Еганова» г. Скопина на соответствие соблюдения санитарно-эпидемиологических

требований СанПиН «Санитарно - эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения».

В ходе проверки выявлено:

1. Проведена генеральная уборка производственных помещений и столовой.
2. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения овощей. Температурный режим в кладовой соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимы промаркированные емкости и инструкции в наличии.
7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с

требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем

делается запись в журнале установленного образца.

9. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.

10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы

условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

11. Имеется запас столовой посуды.

12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.

Имеются информационные стенды, где выкладывается ежедневное меню, а также

имеется график приема пищи и правила поведения в столовой.

14. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены

средствами индивидуальной защиты (перчатками, шапочками, фартуками).

Санитарные книжки имеются, мед.осмотр пройден.

15. Столовая и пищеблок оснащены бактерицидными рециркуляторами, между приёмами

пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется).

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока, столовой, и ознакомления с

документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока и

столового зала - удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном,

рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с

СанПиН.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок МБОУ «СОШ №2 имени И. М. Еганова» г. Скопина готовым к работе с 02.09.2024 года.

Председатель: _____ Фролов О. А. - заместитель
директора по АХЧ _____

_____ шеф-повар столовой Римская А. А.

_____ ответственная за организацию горячего
питания Михеева Н. М.

_____ представитель родительской
общественности Овинникова М. В.

_____ медицинский работник Гукова Е. В.