

АКТ № 1
от 01.09.2025г
о готовности пищеблока МБОУ «Вересаевская средняя школа»
к приему детей в начале учебного года

В целях проверки готовности пищеблока МБОУ «Вересаевская средняя школа» к приему детей после новогодних каникул, 01.09.2025, была проведена его проверка.

Проверку осуществила **комиссия** в составе:

1. Загарина Я.А. - директор МБОУ «Вересаевская средняя школа»;
2. Гончаренко М.П. - замдиректора по ВР, ответственный за питание;
3. Садыкова Н.М. - повар

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

Перспективное десятидневное меню имеется.

Заказ и прием пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов.

График приема пищи составлен.

Продуктов с просроченным сроком использования не обнаружено.

На рабочих местах персонала с признаками заболеваний не выявлено.

Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

Гигиеническое состояние помещений.

В моечной соблюдается графики уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется все необходимое, битой посуды и посуды со сколами не обнаружено, имеется емкость для замачивания посуды. Дети питаются в обеденном зале, столы эстетично сервированы.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Все оборудование: плиты, мясорубка, духовые шкафы, ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, термометры в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

- Пищеблок соответствует требованиям СанПин;
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Пища на пищеблоке будет готовиться из продуктов, соответствующих требованиям СанПин.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

_____ Я.А. Загарина

_____ М.П. Гончаренко

_____ Н.М. Садыкова