

АКТ

проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу
2025 – 2026 учебного года

В МБОУ СОШ №1 с. Кизляр была проведена проверка готовности
пищеблока к новому учебному году

Общественной комиссией в составе

1. Председатель: Айдарова З.А. – директор школы ;
 2. Батырханова С.З – отв.за питание
 3. Касимова А.А – ведущий специалист АМС с. Кизляр
 4. Баракаева М.Р. – медсестра;
 5. Дадова З.А - представитель педагогической общественности
 6. Ашракаева А.Т - представительной родительской общественности
 7. Уметгереева М.Х- социальный педагог
 8. Хамурзаева Амина – ученица 10 класса
- по следующим показателям:

тип пищеблока	Столовая, работающая на продовольственном сырье.
количество посадочных мест в обеденном зале	На 200 мест.
оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Холодильные камеры, шкафы холодильные, мясорубка, картофелечистка, шкаф жарочный, электровошечная машина, посудомоечные машины - исправлены в рабочем состоянии.
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Оборудование с исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. Столовая мебель (столы, табуреты и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Покрытия пола и стен не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком. Достаточное количество столовой посуды и приборов из расчёта не менее шести комплектов на одно посадочное место, а также шкафы для её хранения.
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, электросушилки для рук.
соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками	Соблюдены.

пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	
наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	В наличие.
осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Осуществляется бракеражной комиссией. Журналы имеются в наличии.
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Регулярные медицинские осмотры включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале.

Выводы и рекомендации:

Технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована. Вся документация имеется в наличии. Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:

Айдарова З.А

Батырханова С.З

Касимова А.А

Ашракаева А.Т

Баракаева М.Р

Уматгереева М.Х

Дадова З.А

Хамурзаева А.

