

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 51 с. Березовка

Акт оценки готовности
пищеблока МБОУ СОШ № 51 с. Березовка
во втором полугодии 2025-2026 учебного года

09.01.2026 г.

Цель проведения контроля: оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока, а также готовности к оказанию услуг общественного питания к работе после каникулярных и праздничных дней.

Мы, члены комиссии контроля по питанию:

Нестеренко Е.В., заместитель директора по ВР,

Швыдкая С.В. - ответственный за организацию питания;

Рогачёва Е.В. - завхоз школы

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

На момент проверки установлено:

1. Обеспечивают поставку продуктов ООО «Мега-Торг». Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции.
2. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Овощи (капуста, лук, картофель, свекла) без видимых признаков порчи, чистые, хранятся в отдельных ящиках. Бакалейные изделия хранятся в подсобном помещении на стеллажах в надлежащем виде. Наименование производителей круп согласно с накладными. Сухофрукты хранятся в прозрачном мешке. В накладной указан производитель.
3. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступило в столовую с сопроводительной документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
Поступившие: крупы, мука, чай, макаронные и кондитерские изделия, какао, кофейный напиток не имеют повреждений упаковки и соответствуют сроку годности их реализации.
Молочная продукция поступила в охлажденном виде, срок годности соответствует сроку её реализации.
Овощи нового урожая поступили без признаков порчи и гнили.
Фрукты поступили без признаков порчи и гнили, в достаточном количестве.
4. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Все электроплиты и холодильники исправны. В каждом холодильнике и подсобном помещении есть термометры.
5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Хранятся в специально

отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. В производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой была проведена генеральная уборка и обеззараживание рециркулятором. Регулярно и своевременно производятся отметки о выполнении дезинфицирующих работ в помещении.

Выводы: продукты поступили хорошего качества, целостность упаковки не нарушена, температурный режим при транспортировке продуктов соблюден. Продукты допускаются к приготовлению пищи.

Помещение для хранения продуктов готово к размещению и хранению продуктов питания.

На основании осмотра школьной столовой комиссия приняла решение: считать помещение готовым к приёму учащихся во втором полугодии 2025-2026 учебного года.

Директор



И.В. Немиря

Члены комиссии :





Нестеренко Е.В., заместитель директора по ВР,

Швыдкая С.В.- ответственный за организацию питания;

Рогачёва Е.В.- завхоз школы