

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

Акт
по итогам проведения проверки оценки пищеблока МБОУ СОШ № 51 с. Березовка
по завершению учебного периода

30.12.2025 г.

Цель проведения контроля: проведение МБОУ СОШ № 51 с. Березовка и ООО «МЕГА-Торг» оценки 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. Штат сотрудников пищеблока укомплектован (3 чел.) Сроки прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения соблюдены. Сведения о вакцинации отмечены в личных медицинских книжках. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Для хранения санитарной и личной одежды персонала имеется отдельное помещение.
2. Оборудование пищеблока

Плита для приготовления пищи электрическая, 4-х конфорочная	1	В рабочем состоянии
Водонагреватель накопительный	2	В рабочем состоянии
Раковины для замачивания, мытья, споласкивания посуды	4	Соответствуют
Пароконвектомат	1	В рабочем состоянии
Весы сырой продукции	1	Исправны
Весы для готовой продукции	1	Исправны
Психрометр	1	В рабочем состоянии
Термометр	5	В рабочем состоянии
Холодильник	2	В рабочем состоянии
Мясорубка электрическая	1	В рабочем состоянии
Раковина для мытья рук	1	Соответствует
Посуда и столовые приборы		В достаточном

		количестве
Вентиляционная система	1	В нерабочем состоянии
Посуда для приготовления блюд из алюминия		Нарушение п.2.4.6.2СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

3. На рабочих местах имеются в наличии инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, инструкции по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. В помещениях пищеблока отсутствуют насекомые, грызуны, комнатные растения, личные вещи.
4. Была проведена генеральная уборка с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных и санитарно-бытовых помещениях. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся согласно договору. Косметические ремонтные работы помещений не требуются. Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений. Канализационная система, система горячего и холодного водоснабжения исправны.
5. Проведена ревизия имеющихся в наличии на пищеблоке остатков пищевых продуктов, проверены сроки годности и условия хранения.

Рекомендации:

1. Обеспечить рабочее состояние системы вытяжной вентиляции над источником выделения избытка тепла;
2. Обеспечить пищеблок кухонной посудой для приготовления блюд, выполненной из нержавеющей стали;

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