Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Трехостровская средняя общеобразовательная школа
Иловлинского муниципального района Волгоградской области.

АКТ №1
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 30 августа 2026 года

Комиссия в составе:

Безверхая М.М., директор школы
Слюсаревой К.В., методиста по УВР;
Поповой О.В.., ответственной по питанию;
Сон Н.А., медицинской сестры,
Буланова О.Н., повар столовой
Глазкова М.В. – представителя родительского комитета(член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся);

составили настоящий акт в том, что 30 августа 2026 года была проведена проверка санитарного состояния пищеблока школьной столовой, наличия медицинских книжек установленного образца на работников пищеблока, наличия в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

Время проверки: 10.00 часов.

Произвела проверку готовности к эксплуатации пищеблока к началу 2026-2027 учебного года.

<u>В ходе проверки выявлено:</u>

Пищеблок размещен на первом этаже, изолирован, имеет отдельный вход и включает в себя следующие производственные помещения: кладовая, кладовая удобного инвентаря, зона с холодильными камерами, зона мойки кухонной посуды, зона первичной обработки овощей, горячий цех.

Помещение пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Имеются все сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, удостоверение качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов. Соблюдаются сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ежедневно ведется бракеражный журнал. В складских помещениях имеются гидрометр и термометр. Сыпучие продукты хранятся правильно на стеллажах, на расстоянии не менее 15см от пола, и имеется маркировка. Продукты хранятся в холодильных камерах в соответствии с маркировкой.

Имеется и соблюдается график генеральных уборок, пищеблок и

подсобные помещения чистые. Обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится правильно.

На пищеблоке имеются с цельнометаллические столы для разделки готовых продуктов и цельнометаллические столы для разделки сырых продуктов.

Кухонная посуда без трещин и сколов, промаркирована и литрована. Имеются стеллаж для сушки и хранения посуды.

Имеются инструкции по применению моющих средств. Система вентиляции в рабочем состоянии. Технологическое и холодильное оборудование в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным специальной организацией. На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям:

-объём выхода блюд по возрастам;

- Тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учёта качества;

-журнал здоровья;

-бракераж готовой продукции;

-журнал осмотра сотрудников пищеблока

-технологические карты;

-примерное сезонное двенадцатидневное меню;

- меню-требование на каждый день.

Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с Сан Пин.

<u>В ходе проверки выявлено:</u>

-столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;

- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 1 прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

-имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств,

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 40 детей (при одновременном приёме пищи);

- количество посадочных мест – 40;

- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- холодное и горячее водоснабжение пищеблока – централизованное;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в августе 2026г.;
- состояние оборудования пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- медицинская книжка работника пищеблока в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается;
- соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повара производят самостоятельно;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания школе соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08, а также Рекомендациям Роспотребнадзора по организации питания обучающихся № МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г.

На основании осмотра пищеблока комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему обучающих в 2026-2027 учебном году.

Директор школы: М.М.Безверхая

Члены комиссии:

Методист по УВР: Слюсарева К.В

Ответственной по питанию Попова О.В..,

Медицинской сестры, Сон Н.А

Повар столовой Буланова О.Н

Представителя родительского комитета(член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся). Глазкова М.В.