

АКТ
осмотра и проверки оборудования школьной столовой
МБОУ Приволенской СШ

от 29.08.2025 г.

п. Привольный

Комиссия в составе председателя:

-Тимченко Е.Н. – директора МБОУ Приволенской СШ,

и членов комиссии в составе:

- Болдаревой И. И. – заместителя директора школы по ВР;

- Сокиркиной М.В. – завхоза МБОУ Приволенской СШ;

- Бобровской Л. П. – повар школьной столовой МБОУ Приволенской СШ;

- Яценко О. В.– председателя Профсоюза.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- состояние обеденного зала;
- условия соблюдения правил личной гигиены;
- техническое оборудование (обеспеченность, исправность);
- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
- примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- соблюдение питьевого режима.

В ходе проверки установлено следующее:

Имеется обеденный зал, площадью 124,3 м², в рабочем состоянии, имеются обеденные столы и лавки, поверхность которых подходит для регулярной санитарной обработки; условия соблюдения правил личной гигиены детей обеспечивается наличием 3 раковин для мытья рук, установленных перед входом в обеденный зал, для мытья рук – запас мыла, установлены 3 электрические сушилки для рук.

Техническое оборудование (обеспеченность, исправность):

1. Горячий цех:

- мармит электрический «МЭП-1-2Б»;
- котел пищеварочный КПЭМ-60-ОР;
- сковорода электрическая «СЭП-0,45»;
- плита электрическая «ПЭП-0,48 М»; - 2 шт.
- пароконвектомат – 6-1/1ВМ;
- вытяжка вентиляционная электрическая ВВэ - 1,2;
- печь хлебопекарная электрическая ХПЭ- 500.

2. Холодный цех:

- машина для измельчения мяса МИМ - 80 РЭ;
- машина кухонная универсальная УКМ 00.000 РЭ;
- весы электронные №1303-26000

3. Холодильное оборудование:

- холодильник POZUS «Свияга»- 513-3;
- шкаф холодильный «Карбоня F-700 № 13101316»;
- шкаф холодильный «Карбоня F-700 № 13101846»;
- шкаф холодильный «Карбоня F-700 № 13101845»;
- шкаф холодильный «Карбоня R-700 № 13099314»;
- холодильник POZUS «Мир»- 244-1;

4. Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеют целевую маркировку, хранение осуществляется на стеллажах.

5. Кухонная и столовая посуда изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, кухонная посуда имеет маркировку для сырья и готовых продуктов, количество столовой посуды соответствует двукратному списочному количеству одновременно питающихся детей.

6. Обеспеченность условий для мытья кухонной и столовой посуды:

- посудомоечная машина МПУ – 700 М;
- моечные ванны – 5 шт. (2 парные+1)
- электронагреватель - 1 шт.
- для мытья посуды используется моющее средство «Прогресс», дезинфицирующее средство «ДП-Алтай».

Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала осуществляется наличием 1 раковины для мытья рук с мылом и индивидуальными полотенцами.

В ходе проверки выявлено:

- проведена генеральная уборка производственных помещений столовой;
- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- проведена проверка исправного состояния оборудования,
- организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в школьную столовую,
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало 1 четверти не проводились;
- питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют кипячёную воду из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками посудомоечного цеха;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания 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;
- в обеденном зале чисто, посуда убрана;
- на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

Вывод:

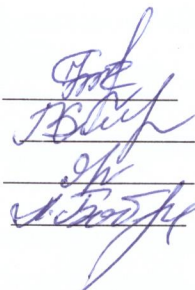
состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, в настоящее время оборудование исправно и допущено к эксплуатации; нарушений не выявлено. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное. Имеется и ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств. Необходимые санитарно-эпидемиологические нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда.

Председатель комиссии:



Е.Н. Тимченко

Члены комиссии:



И. И. Болдарева
М.В. Сокиркина
О. В. Яценко
Л. П. Бобровская

Директор школы:



Е.Н. Тимченко

