

**АКТ №4**  
**осмотра и проверки оборудования школьной столовой**  
**МБОУ Приволенской СШ**

от 01.11.2025 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.

составила настоящий акт о том, что 01.11.2025 года была проведена проверка готовности столовой к началу 2 четверти.

**В ходе проверки установлено следующее:**

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.

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

**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 2 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.

**Вывод:**

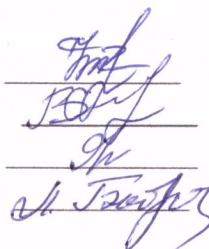
состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, в настоящее время оборудование исправно и допущено к эксплуатации; нарушений не выявлено. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное. Имеется и ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих 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