

**Акт проверки
готовности пищеблока
к началу 2025-2026 учебного года**

Дата проверки: 25.08.2025 г.

Комиссия в составе:

-Председателя Е.В. Кориной, директора школы

-членов комиссии:

Н.А Ивановой- медицинского работника;

- председатель общественного родительского комитета;

С.В. Дрожжениковой, заместителя директора по ВР;

Т.А. Ларионова, старший повар;

И.С. Орлова, представитель родительского комитета

(член общественной комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся);

Е.С. Раулль, социального педагога.

Произвела проверку готовности к эксплуатации пищеблока к началу 2025-2026 учебного года.

Пищеблок размещен на первом этаже, изолирован, имеет отдельный вход и включает в себя следующие производственные помещения: кладовая, кладовая удобного инвентаря, кладовая с холодильными камерами, зона мойки кухонной посуды, цех первичной обработки овощей, овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный 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. Ножи промаркированы: «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х». Доски деревянные без Щелей и зазоров, промаркированные: «СО» - сырые овощи, «ВО» - вареные овощи, «Х» - хлеб. 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:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов;
- таблица термообработки продуктов;
- таблица холодной обработки продуктов;
- таблица норм по возрастам;
- 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 СанПин.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки, в которых отражено своевременное прохождение медицинского осмотра и своевременное прохождение гигиенической подготовки.

На основании осмотра пищеблока комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему обучающихся в 2025-2026 учебном году.

Директор школы:

Корина Е.В.

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР

Дрожженикова С.В.

Социальный педагог

Рауль Е.С.

Медицинский работник

Иванова Н.А.

Старший повар

Ларионова Т.А.

Представитель родительского комитета

Орлова И.С.

(член общественной комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся)