

## АКТ

проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу  
третьей четверти 2024 – 2025 учебного года  
в Муниципальной бюджетной средней общеобразовательной школы №17 города Орла  
(наименование МБОУ)

Дата проверки 09.01.2024 г.

Общественной комиссией в составе Прокопова Е.Е., директора, Савенковой Т.В., председателя первичной профсоюзной организации, Тимохиной И.Ф., учитель дополнительного образования, Пожидаевой А.В., члена родительского комитета начальной школы, Волченко Н.Н., зав. производством ООО «Столовая 30», проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу третьей четверти 2024 – 2025 учебного года по следующим показателям:

тип пищеблока	Столовая работает на продовольственном сырье
количество посадочных мест в обеденном зале	90
оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Кипятильник – исправное состояние; витрина холодильная «Белинда» ВС - 2-130 – исправное состояние; холодильная витрина «Таир» ВХД028 – исправное состояние; шкаф жарочный ШЖЭ-3 – исправное состояние; шкаф пекарский – исправное состояние; шкаф холодильник ШКХ 800 – исправное состояние; холодильники – исправное состояние; электрическая плита – исправное состояние; машина протирачно-резательная – исправное состояние; мясорубка – исправное состояние; картофелечистка – исправное состояние
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Дата дезинсекции – 28.12.2024 г., дата генеральной уборки – 08.01.2025 г., ежедневная уборка помещений столовой
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Рукомойники, мыло туалетное, жидкое, бумажные полотенца
соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	Требования действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд - соблюдаются

наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд имеются
осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию осуществляется, ведутся журналы бракеража скоропортящей и готовой пищевой продукции
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания	Прохождение плановых медосмотров, ежедневного «утреннего фильтра», ведется гигиенический журнал сотрудников
Проведение контрольных мероприятий по очистке и дезинфекции кулеров, замена бутылей с питьевой водой.	Мероприятия по очистке и дезинфекции кулеров, замене бутылей с питьевой водой проводятся своевременно

#### Выводы и рекомендации

Усилить контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию; неукоснительно соблюдать требования действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд; проводить незамедлительные внеплановые мероприятия по дезинсекции и дезинфекции помещений столовой при возникновении причин для их проведения.

#### Члены комиссии

Прокопов Е.Е.



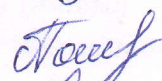
Савенковой Т.В.



Тимохиной И.Ф.



Пожидаевой А.В.



Волченко Н.Н.

