АКТ

Обследования готовности пищеблока МБОУ СОШ №3р.п. Сосновоборск к образовательному процессу после летних каникул 31.08.2026

Комиссия в составе:
- Безбородовой И. Н и.о. директора МБОУСОШ №3 р.п. Сосновоборск, председатель комиссии;
- Ильина О.Н., ответственный за организацию питания в школе, член комиссии;
- Тютина К.И., представитель родительского комитета школы, член комиссии

Составила настоящий акт обследования школьной столовой и пищеблока по состоянию на 31.08.2026 г.

Цель проверки: проверка готовности школьной столовой и пищеблока к оказанию услуг общественного питания.

Время проверки: 08.00.

В ходе проверки выявлено:

1. Проведена генеральная уборка столовой и пищеблока и оборудования, находящегося в них. Пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, используемых при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкциями для их применения.
2. В горячем цехе отремонтированы оконные блоки, оконные рамы.
3. Окна в зоне приема пищи оборудованы мрскитными сетками
4. На кухонном инвентаре выполнена маркировка
5. В мясо-рыбном цехе, складском помещении для хранения овощей, посудомоечном цехе на стенах и потолке устранены повреждения в виде отслоившейся краски.
6. При обеденном зале установлены 3 умывальные раковины
7. В связи с отсутствием денежных средств обеспечение горячим водоснобжением раковины для мытья рук в туалете для сотрудников не выполнено
8. Для мытья рук используются ёмкости с жидким мылом.
9. Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены; санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда. На рабочих местах персонала с признаками заболеваний не выявлено.
10. Условия транспортировки и хранения продуктов соблюдаются. Вся поступающая продукция имеет сертификаты, ветеринарные свидетельства, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим хранения. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
11. Ведётся журнал учёта скоропортящейся продукции; журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах (температура соответствует требуемой норме)

Вывод: Столовая и пищеблок МБОУ СОШ N 3 р.п. Сосновоборск готовы к организации питания обучающихся в 2026 году.

Председатель комиссии: Безбородова И. Н.
Члены комиссии: Илъина О. Н.
Тютина К. И.

Чек-лист самообследования

КРИТЕРИИ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести О)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Блок 1. Сотрудники			
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да		
	нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да		
	нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да		
	нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да		
	нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да		
	нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да		
	нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да		
	нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да		
	нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да		
	нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да		
	нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами (гигрометрами)	да		
	нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да		
	нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да		
	нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да		
	нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да		
	нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да		
	нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да		
	нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да		
	нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да		
	нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да		
	нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да		
	нет		

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтах работ)	да нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		