

АКТ

проверки готовности оборудования в пищеблоке и помещения для приема пищи к началу 3 четверти 2025 – 2026 учебного года

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «средняя общеобразовательная школа № 2 с.Толстой-Юрт Грозненского муниципального района»

(наименование ОУ)

Дата проверки 25.12.2025 года

Общественной комиссией в составе

Председатель –Берсанов С.М.

Члены комиссии:

Алханов Ш.Ш.- зам. дир. по АХЧ

Мутаева А.В. — председатель ПК школы

Жабраилова М.М.-секретарь.

проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу 3 четверти 2025 – 2026 учебного года по следующим показателям:

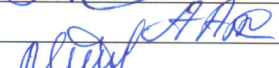
тип пищеблока	Столовая
количество посадочных мест в обеденном зале	На 40 мест.
оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Холодильная камера, шкаф холодильный, мясорубка, картофелечистка, шкаф жарочный, электропозащитка
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Оборудование с исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. Столовая мебель (столы, табуреты и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Покрытия пола и стен не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом. Достаточное количество столовой посуды и приборов из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафы для её хранения.
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и

	горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, бумажный полотенце.
соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	Соблюдены.
наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	В наличие.
осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Осуществлён бракеражной комиссией.
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Регулярные медицинские осмотры включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале.
Проведение контрольных мероприятий по очистке и дезинфекции кулеров, замена бутылей с питьевой водой.	Проводятся регулярно.

Выводы и рекомендации:

Технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована. Проверка выхода блюд контролируется ответственным лицом. Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Председатель комиссии  С.М.Берсанов

Члены комиссии:  Мутаева А.В.
 Алханов И.И.
 Жабраилова М.М.