АКТ №1

проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу 2026 – 2027 учебного года
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
Баганской средней общеобразовательной школы №1

(наименование)

Дата проверки 28 августа 2026 года
Общественной комиссией в составе
Удалова Т.Н. – председатель;
Шаева Н.Д. – член комиссии;
Колодько Ю.В. – член комиссии;
Наконечная Г.Н.— ответственная за горячее питание;
Червонец Л.В. — член бракеражной комиссии;
Адамова О.А. — медицинская сестра.
проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу 2026– 2027 учебного года по следующим показателям:

Тип пищеблока	Столовая, работающая на продовольственном сырье.
Количество посадочных мест в обеденном зале	На 200 мест.
Оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Холодильная камера, холодильник бытовой, картофелечистка, шкаф жарочный, электроовощерезка, электрическая плита, тестомес, электросковородка, посудомойка, водонагреватель исправлен в рабочем состоянии.
Санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	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 грибком. Достаточное количество столовой посуды и приборов из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, бумажный полотенец и электросушилки.
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 недопущение больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Регулярные медицинские осмотры, включающие измерение температуры тела обучающихся 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 состояние, что соответствует СанПин 2.3/2.4.4282-26.

Члены комиссии:
Удалова Т.Н._____
Шаева Н.Д. _____
Колодько Ю.В _____
Наконечная Г.Н._____
Червонец Л.В _____
Адамова О.А._____