

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №11
им. А.В.Кривоноса
Е.И.Кравцова



АКТ
проверки готовности пищеблока МБОУ СОШ №11 им. А.В.Кривоноса к
09.01.2025г

Члены комиссии:

Е.А. Акимова – зам. директора по УВР,
Г.Г. Цаюкова - педагог-библиотекарь, ответственная по питанию в ОО;
Л.В. Грекова – представитель родительского комитета;
И.А Смаль – учитель истории, представитель родительского комитета;
Т.А. Рыбцова – представитель родительского комитета;
С.М. Щендригина – повар.

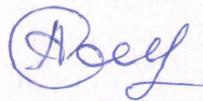
Провели проверку готовности пищеблока к 09.01.2025 года Проверкой
установлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения овощей. Температурный режим в кладовой, соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем делается запись в журнале установленного образца.
9. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды.

12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УК № 2 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Члены комиссии



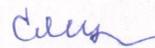
Е.А. Акимова



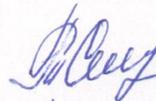
Г.Г. Цаюкова



Л.В. Грекова



И.А. Смаль



Т.А. Рыбцова



С.М. Щендригина