

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Сильковская основная общеобразовательная школа»  
муниципального района «Перемышльский район»**

**АКТ**

**обследования готовности школьной столовой к оказанию услуг  
общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников**

**от 09 января 2025 года**

Комиссией, назначенной приказом директора школы от 09.01.2025 года № 01-ОД в составе:

Петухова Л.М. – директор школы, председатель комиссии

Силаева И.И. – председатель профсоюзного комитета школы

Жаркова В.О. – заместитель директора по УВР

Хромогина Е.П. – председатель Совета школы

в присутствии повара Синьопуповой Ирины Владимировны  
были проведены обследование и оценка соответствия санитарным нормам и  
правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала школьной  
столовой к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и  
новогодних праздников

**Комиссия установила:**

1. Обеденный зал:

Количество посадочных мест по норме 40 фактически 40.

2. Имеются технологические карты приготовления блюд. Производство  
блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и  
утвержденными технологическими картами.

3. Имеется примерное 10-дневное меню с указанием калорийности и веса  
блюд. Меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в  
обеденном зале.

4. Имеются в наличие сопроводительные документы при приёме пищевых  
продуктов. Организован контроль за соблюдением сроков годности, условий  
хранения и транспортировки пищевых продуктов.

## 5. Оборудование пищеблока.

№ п/п	Наименование оборудования	Единица Измерения	Количество	Готовность
1.	Плита электрическая 6-ти конфорочная	шт.	1	исправна
2.	Жарочный шкаф 2-х секционный	шт.	1	исправен
3.	Электромясорубка	шт.	1	исправна
4.	Холодильник	шт.	1	исправен
5.	Морозильная камера	шт.	1	исправна
6.	Водонагреватель вертикальный (80 л)	шт.	1	исправен
7.	Моечные ванны для мытья кухонной посуды	шт.	4	исправны
8.	Электрическая овощерезка	шт.	1	исправна

6. Посуда и инвентарь промаркированы, разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с нормами (сырая и готовая продукция). Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях. Дезинфицирующие и моющие средства имеются в наличии, сертификаты имеются.

7. Имеется информационный стенд, где выкладывается ежедневное меню, а также имеется график приема пищи и правила поведения в столовой. Между приёмами пищи проводится проветривание (график проветривания имеется).

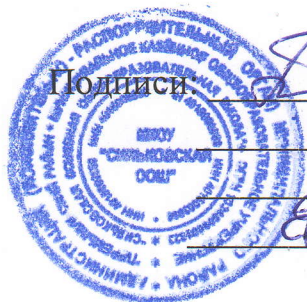
8. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, работники обеспечены средствами индивидуальной защиты. Актуальные медицинские книжки имеются, медосмотр и гигиеническое обучение пройдены. Больные и лица с признаками инфекционных заболеваний к организации питания не допускаются (ежедневный осмотр фиксируется в гигиеническом журнале)

9. Генеральная уборка производственного помещения и столовой проводится (график имеется). Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.

10. Суточная проба хранится в холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.

11. Бракеражная комиссия назначена приказом № 70/2 – ОД от 03.09.2024 г., в комиссию по согласованию назначен работник образовательного учреждения от администрации, член профсоюзного комитета школы, работник школьной столовой.

Итоги обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала школьной столовой подтверждают готовность школьной столовой к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.



Подписи

*Л.М. Петухова*  
*И.И. Силаева*  
*В.О. Жаркова*  
*Е.П. Хромогина*

Л.М. Петухова

И.И. Силаева

В.О. Жаркова

Е.П. Хромогина