

## АКТ

готовности пищеблока МБОУ «СОШ с.п. Гвардейское№2 им.  
А.М.Мальсагова»

к приему детей после каникул и новогодних праздников

08.01.2025 г.

В целях проверки готовности пищеблока МБОУ «СОШ с.п. Гвардейское№2 им. А.М.Мальсагова» к приему детей после каникул, 08.01.2025 г., была проведена его проверка.

Проверку осуществила комиссия в составе:

Сулейманова А..А. – директор МБОУ «СОШ с.п с.п Гвардейское№2 им. А.М.Мальсагова».

Дениева Х..В. – ответственный за организацию питания в МБОУ «СОШ с.п. с.п Гвардейское№2 им. А.М.Мальсагова».

Косумова З.. – повар.

Хакиева А.. – представитель родительской общественности.

Актёмирова Ф.К.. – школьная медсестра.

### **В ходе проверки организации питания установлено:**

В МБОУ «СОШ с.п.Гвардейское№2 им. А.М.Мальсагова» приняты необходимые меры и выполнены следующие мероприятия по подготовке к занятиям после зимних каникул и новогодних праздников:

- проведена генеральная уборка производственных помещений и столовой;

- созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;

- осуществлены заказы и приемы пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;

- организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;

- ведется работа по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;

- проведена проверка нахождения производственного оборудования в исправном состоянии.

На пищеблоке МБОУ «СОШ с.п. Гвардейское2 им. А.Мальсагова» имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям.

Всеми сотрудниками пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

### **Перспективное десятидневное меню имеется.**

График приема пищи составлен.

Продуктов с просроченным сроком использования не обнаружено.

Все необходимые продукты для приготовления блюд по меню в столовую завезены 07.01.2025г.

**Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.**

Все оборудование: плита, мясорубка, духовые шкафы, ножи, разделочные доски находятся в исправном, чистом состоянии.

Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии.

Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые.

**Гигиеническое состояние помещений.**

В моечной соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется все необходимое.

Битой посуды и посуды со сколами не обнаружено, имеется емкость для замачивания посуды.

Дети питаются в обеденном зале, столы эстетично сервированы.

**Полученные данные позволяют сделать вывод, что:**

1. Пищеблок советует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.
2. Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
3. Пища на пищеблоке будет готовиться из продуктов, соответствующих требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.
4. Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

Состав комиссии:

Сулейманова А.А.

Дениева Х.В.

Хакиева А.

Актемирова Ф.К.