

АКТ

готовности пищеблока МБОУ «СОШ с.п. Гвардейское №2 им. А. М. Мальсагова» к приему детей после летних каникул 29.09.2025 г.

В целях проверки готовности пищеблока МБОУ «СОШ с.п. Гвардейское №2 им. А.М.Мальсагова» к приему детей после каникул, 29.09.2025г., 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.

Баташева А. – 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 летних каникул:

- 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 30.09.2025г.

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 соответствует 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.
Баташева А.