

МБОУ «СОШ №4 г.Серноводское»
Серноводского муниципального района

АКТ № 1

**обследования готовности помещений пищеблока МБОУ «СОШ №4 г.Серноводское»
к оказанию услуг общественного питания после летних каникул**

г.Серноводское

28.08.2026г.

На основании приказа директора школы «О проведении обследования готовности пищеблока на 2026/27 учебный год», комиссия в составе:

Председатель Ответственный по питанию Сулейманова Д.Б.

Секретарь Председатель ПК Залаевой Ф.У.

Члены комиссии: Завхоз Абубакаров Р.М.

Повар Назирова М.А.

Кухонный рабочий Исламова Т.А.

провела 28.08.2026г. проверку готовности помещений пищеблока МБОУ «СОШ №4 г.Серноводское» к оказанию услуг общественного питания после летних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже школы. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками МБОУ «СОШ №4 г.Серноводское». Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками МБОУ «СОШ №4 г.Серноводское».

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Внутренняя отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>П. 19 СанПиН</u> <u>2.3/2.4.4282-26</u>	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия	<u>Подп. 1 п. 17 СП</u> <u>2.4.2.4283-26</u>	Да
3	Полы, стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений	Подп. 2 и 3 п. 17 СП 2.4.2.4283-26	Да
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<u>Абз. 2 подп. 3 п. 17</u> <u>СП 2.4.2.4283-26</u>	Да

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	П. 21 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подп. 7 п. 23 СП 2.4.2.4283-26	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	П. 47 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подп. 9 п. 23 СП 2.4.2.4283-26	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подп. 12 п. 16 СП 2.4.2.4283-26	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	П. 22 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	П. 15 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Да
2	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;	П. 18 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
	– вентиляции и освещения		Да
3	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подп. 6 п. 20 СП 2.4.2.4283-26	Да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 186 человек, во вторую – 150 человек. В столовой оборудовано 80 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

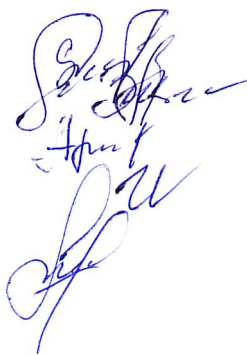
№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	Да
2	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м ² /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБОУ ЦО № 1 готов к работе в штатном режиме.

Председатель
Секретарь
Член комиссии
Член комиссии
Член комиссии



Сулейманова Д.Б.
Залаева Ф.У.
Абубакаров Р.М.
Назирова М.А.
Исламова Т.А.