

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

АКТ № 1
обследования готовности помещений пищеблока МБОУ «СОШ №4 с.Серноводское»
к оказанию услуг общественного питания после летних каникул

г.Серноводское

25.08.2025г.

На основании приказа директора школы «О проведении обследования готовности пищеблока на 2025/26 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 25.08.2025 проверку готовности помещений пищеблока МБОУ «СОШ №4 с.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 с.Серноводское».

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

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

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убираются ежедневно	Пункт 2.18	Да

		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
	– вентиляции и освещения		Да
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 68 человек, во вторую – 78 человек. В столовой оборудовано 35-40 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	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

	м2/посадочное место)		
--	----------------------	--	--

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 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБОУ «СОШ №4 с.Серноводское» 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.