

**Акт проверки  
готовности пищеблока  
к началу 2024-2025 учебного года**

**Дата проверки: 28.08.2024 г.**

Комиссия в составе:

- председателя Г.А. Бородаенко – директор;
- членов комиссии: А.Н. Гнетовой – медицинского работника;  
Л.С. Ратман – председателя общешкольного родительского комитета;  
Т.В. Юртаевой – заместителя директора по ВР;  
Н.В. Шашина – повара-бригадира;  
Н.М. Толокольниковой – социальный педагог.

произвела проверку готовности к эксплуатации пищеблока к началу 2024-2025 учебного года.

Пищеблок размещен на II этаже, изолирован, имеет отдельный вход и включает в себя следующие производственные помещения: кладовая и моечная обменной тары, кладовая уборочного инвентаря, кладовая суточного запаса, кладовая овощей, кладовая с холодильными камерами, загрузочная, зона мойки кухонной посуды, цех первичной обработки овощей, овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех.

Помещения пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции

Имеются все сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, удостоверения качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов. Соблюдаются сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ежедневно ведется бракеражный журнал. В складских помещениях имеются гидрометр и термометр. Сыпучие продукты хранятся правильно на стеллажах, на расстоянии не менее 15 см от пола, и имеется маркировка. Продукты хранятся в холодильных камерах в соответствии с маркировкой.

Имеется и соблюдается график генеральных уборок, пищеблок и подсобные помещения чистые. Обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится правильно.

На пищеблоке имеются с цельнометаллические столы для разделки готовых продуктов и цельнометаллические столы для разделки сырых продуктов. Ножи промаркированы: «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х». Доски деревянные без щелей и зазоров, промаркированы: «СО»-сырые овощи, «ВО»-вареные овощи, «Х»- хлеб. Кухонная посуда без трещин и сколов, промаркирована и литрована. Имеются стеллажи для сушки и хранения посуды.

Имеются инструкции по применению моющих средств. Система вентиляции в рабочем состоянии. Технологическое и холодильное оборудование в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным специальной организацией. На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов;
- таблица термообработки продуктов;
- таблица холодной обработки продуктов;
- таблица норм по возрастам;
- объем выхода блюд по возрастам;
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества;

- журнал здоровья;
- бракераж готовой продукции;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока;
- технологические карты;
- примерное сезонное двенадцатидневное меню;
- меню-требование на каждый день;

Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки, в которых отражено своевременное прохождение медицинского осмотра и своевременное прохождение гигиенической подготовки.

На основании осмотра пищеблока комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему обучающихся в 2024-2025 учебном году.

Директор школы:

Члены комиссии:

Социальный педагог

Медицинский работник

Повар

Председатель общественного родительского комитета



Бородаенко Г.А.

Юртаева Т.В.

Толокольников Н.М.

Гнетова А.Н.

Шашина Н.В.

Ратман Л.С.