

АКТ № 1
обследования готовности помещений пищеблока
МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.»
к оказанию услуг питания обучающихся на 2025-2026 учебный год

от 30.09.2025г.

На основании приказа директора школы «О проведении обследования готовности пищеблока на 2025-2026 учебный год», комиссия в составе:

Председатель- ответственный по питанию Садулаева Д.У.

Члены комиссии: ЗВР Махамаева А.С.
Завуч Гансуева М.Р.
Повар Шатаева З.Ч.
Кухонный рабочий Хаяури Л.

провели 30.08.2025 г. проверку готовности помещений пищеблока МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.» к оказанию услуг питания обучающихся.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен в здании начальной школы. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.».

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№	Вопрос	Основание	Выполнено да/нет
<u>1</u>	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
<u>2</u>	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:

№	Вопрос	Основание	Выполнено да/нет
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 Да СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
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:

№	Вопрос	Основание	Выполнено да/нет
1	В помещениях пищеблока исправно работают системы: -холодного и горячего водоснабжения: водоотведения; теплоснабжения; вентиляции и освещения	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да Да Да Да

Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1- 4 классе 104 учащихся. В столовой оборудовано 35- 40 посадочных мест. По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№	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 М2/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 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.

Пищеблок МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.» готов к работе в штатном режиме.