

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ СОШ №12

им. М.К.Герасименко

А.И.Сорокина



Акт

**проверки готовности пищеблока МБОУ СОШ №12 им.
М.К.Герасименко к 2024-2025 учебного года.**

08.01.2025 год

Комиссия в составе:

Председатель

Резникова Т.И. зам директора по ХЧ;

Члены комиссии:

Ляхова С.О. ответственный за питание,

Лоншакова Э.Н. старший повар

Провели проверку готовности пищеблока МБОУ СОШ №12 им.М.К. Герасименко, к новому календарному году.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения овощей. Температурный режим в кладовой, соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем делается запись в журнале установленного образца.
9. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.

10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

11. Имеется запас столовой посуды.

12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Считать пищеблок готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Резникова Т.И.  зам директора по ХЧ

Ляхова С.О.  ответственный за питание

Лоншакова Э.Н.  старший повар