

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа № 41 города Липецка

АКТ

Обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

Комиссия в составе:
Сошкиной О.В. директора МБОУ СШ № 41 города Липецка
ответственной за организацию питания Иншиной Л.В.,
заведующей хозяйством Петровой Л.В.,
председателем профкома Кезевич Ю.А.
было проведено обследование пищеблока, и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

В результате было установлено:

1. Обеденный зал.
Количество посадочных мест по норме - 160, фактически 160.
2. Оборудование пищеблока.
 - 2.1. Плиты для приготовления пищи электрические:
4-конфорочные по норме 2 фактически 2
Конфорок всего 8 шт., в рабочем состоянии 8 шт.
Электроплиты установлены в строго горизонтальном состоянии / наклонены
Водопроводный кран около или над плитами не имеется.
Вентиляционный зонт над плитами имеется, вентиляция в рабочем состоянии.
 - 2.2. Электрический котёл для подогрева воды имеется 1 шт., в рабочем состоянии - 1 шт.
 - 2.4. Жарочный шкаф имеется/не имеется, в рабочем состоянии.
Вентиляционный зонт над жарочным шкафом имеется.
 - 2.5. Мясорубок имеется 2 шт., исправных 2 шт.
 - 2.6. Овощерезки имеется 1 шт.,
 - 2.7. Картофелечистка имеется / имеется, исправная / неисправная.
 - 2.8. Посудомоечная машина имеется / не имеется, исправная / неисправная.
 - 2.9. Холодильники:
камеры холодильные 3 шт., исправные 3 шт.,
бытовые холодильники 1 шт., исправные 1 шт.,
выполнено заземление.

3.Разгрузка и перемещение сырых продуктов механизировано (лифт) имеется / не имеется.

4.Работники пищеблока 8 человек прошли инструктаж по электробезопасности.

5.Бракеражная комиссия назначена приказом № 194-о от 02.09.2024 г., в комиссию включены директор школы, повар-бригадир столовой-раздаточной (сотрудник компании), заместитель директора, ответственный за организацию питания учащихся, ответственная за организацию питания, учитель начальных классов, родительница обучающегося 8В класса.

На основании осмотра пищеблока было выяснено:

- проведена генеральная уборка помещения;
- созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществляется заказ и приём продуктов при наличии сопроводительных документов;
- соблюдены сроки годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию;
- лица, которые связаны с организацией питания здоровы;
- оборудование находится в исправном состоянии.

На основании выше изложенного комиссия приняла решение считать пищеблок готовым / не готовым к приему учащихся с 09.01.2025

Рекомендации: _____

Директор школы
ответственная за организацию питания
заведующая хозяйством
председатель профкома

Сошкина О.В.
Иншина Л.В.
Петровой Л.В.
Кезевич Ю.А.