

Утверждаю:
Директор МБОУ СШ №68
Щукина О.А.

АКТ
готовности пищеблока МБОУ СШ №68 после зимних каникул новогодних праздников

Комиссия, назначенная приказом директора "09_" января 2025 г. № 1 в составе:
председатель: Мишина Ольга Юрьевна заместитель директора
члены комиссии:

Леснухина Наталья Юрьевна – ответственная по питанию;
Гугнявых Раиса Васильевна – член бракеражной комиссии;

Провела обследование и оценку пищеблока в соответствии санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания в ОУ после длительных зимних каникул и новогодних праздников, обратив особое внимание на выполнение следующих мероприятий:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых;
- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии.

Столовая имеет заготовочные цеха, один из них мясорыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Горячий цех – является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.

1. Оборудование пищеблока

1.1 Плита для приготовления пищи электрическая 6 – конфорочная в рабочем состоянии. Электроплита установлена в строго горизонтальном состоянии.

1.2 Вентиляционный зонт над плитами имеется, вентиляция в рабочем состоянии.

1.3 Пароконвектоматы для общепита, в рабочем состоянии 2 шт.,

Вентиляционный зонт над жарочным шкафом имеется.

1.4 Мясорубка - 1 шт., исправных - 1 шт.

1.5 Овощерезки имеется 2 шт., исправных 2 шт.

1.6 Картофелечистка имеется - 1 шт. исправная

1.7. Холодильник: Камеры холодильные 1 шт., исправные 1 шт., холодильники 2 шт., выполнено заземление.

1.8. Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания соблюдаются согласно СанПин.

1.9. Обеспечение моющими средствами согласно нормам СанПин.

2. Работники пищеблока 9 человек прошли инструктаж по электробезопасности. Имеются инструкции, с которыми работники ознакомлены в период инструктажа на рабочем месте под подпись.

2.1. Работники пищеблока имеют медицинские книжки в соответствии с требованием с отметкой о прохождении медосмотра. По состоянию здоровья работники столовой готовы приступить к работе.

2.2. Все работники обеспечены спецодеждой и индивидуальными средствами защиты.

2.3. Наличие и укомплектованность медицинской аптечки - укомплектована полностью.

3. Наличие средств пожаротушения: 2 огнетушителя.

4. Состояние электропроводки, электропроводки в удовлетворительном состоянии.

5. Рециркулятор бактерицидный серии NUR-01-1 имеется в исправном состоянии.

Обязанность за создание безопасных условий труда и соблюдение техники безопасности на пищеблоке возложена на Степашову О.И. – заведующую производством столовой.

На основании осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему обучающихся во втором полугодии 2024-2025 учебного года.

Заместитель директора
Ответственный по питанию
Член бракеражной комиссии

Мишина О.Ю.
Леснухина Н.Ю.
Гугнявых Р.В.