

АКТ

проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу
2025 – 2026 учебного года
МКОУ СОШ с.п.Нижний Черек

Дата проверки 28 августа 2025 года

Общественной комиссией в составе

Шекихачев А.Х.-и.о. директора МКОУ СОШ с.п.Нижний Черек;

Тхазеплова А.Ю.- ответственный по питанию;

Тхазеплова Ф.М.- социальный педагог

Шекихачева М.Х.- член родительского комитета;

Губжокова Р.Х. — председатель ПК школы;

Тхазеплова М.Н. — медицинская сестра.

проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу 2025 – 2026 учебного года по следующим показателям:

тип пищеблока	Столовая, работающая на продовольственном сырье.
количество посадочных мест в обеденном зале	На 90 мест.
оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Холодильная камера, ларь холодильный, мясорубка, шкаф жарочный, электроплита, электросковорода
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Оборудование с исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. Столовая мебель (столы, табуреты и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Покрытия пола и стен не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком. Достаточное количество столовой посуды и приборов из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафы для её хранения.
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и

	горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом, бумажный полотенце.
соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	Соблюдены.
наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	В наличии.
осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Осуществлён бракеражной комиссией.
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Регулярные медицинские осмотры включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале.
Проведение контрольных мероприятий по очистке и дезинфекции кулеров, замена бутылей с питьевой водой.	Проводятся регулярно.

Выводы и рекомендации:

Технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована. Проверка выхода блюд контролируется ответственным лицом. Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:

Шекихачев А.Х.

Тхазеплова А.Ю.

Тхазеплова Ф.М.

Шекихачева М.Х.

Губжокова Р.Х.

Тхазеплова М.Н.

