

АКТ
проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к
организации питания МБОУ «Дубовская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Э.А.Испайханова
директор МБОУ «Дубовская СОШ»

Члены комиссии:

1. З.М.Булueva, зам.директора по ВР
2. М.А.Хутаева, соцпедагог

Цель проверки:

Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

МБОУ «Дубовская СОШ»,
« 26 » « 08 » 2026 г.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
2. Медицинские книжки работников МБОУ «Дубовская СОШ».

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное цикличное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется обеденный зал, помещение для приготовления пищи;
- их санитарное состояние – надлежащие;
- сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 30 детей (при одновременном приеме пищи);
- количество посадочных мест – 40;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинфекция помещений школы проводились в мае 2026г.;
- состояние оборудования пищеблока удовлетворительное.

Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

Подносы не имеют деформаций и видимых загрязнений и обрабатывались после каждого использования.

Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве 1 комплекта на одного человека.

Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды.

Имеется .Промаркировано.

Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.

Двухместная ванна – 1

смеситель с гибким шлангом для ополаскивания посуды горячей водой – 1;
раковина для мытья рук – 2.

Наличие термометров в холодильном оборудовании.

Имеется.

Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу,
- медицинские книжки повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «Дубовская СОШ» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Председатель комиссии

З.А. Испайханова 

Члены комиссии:

З.М. Брицева 
М.А. Кутасва 

