

Акт № 2

обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

Дата: 12 января 2026 г.

Время проверки: 9:00.

Результаты обследования:

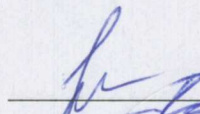
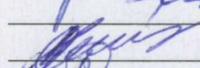
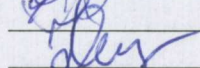
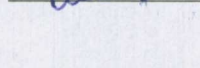
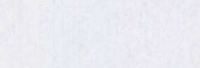
В ходе проверки установлено следующее:

1. Столовая и помещения пищеблока находятся в порядке и чистоте. В них были проведены генеральные уборки.
2. Обеденный зал оснащён рециркулятором, проветривание проводится по графику. Для мытья рук установлены ёмкости с жидким мылом, в наличии бумажные полотенца и электросушилки.
3. Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда. На рабочих местах персонала с признаками инфекционных заболеваний не выявлено. Ведётся журнал здоровья.
4. Заказ пищевых продуктов осуществляется в соответствии с меню. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества. Соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим хранения поступающей продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации и нарушениями условий хранения не выявлено. Соблюдается технология приготовления пищи.
5. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведётся журнал. Ведётся журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
6. Посуда для приготовления и приёма пищи находится в чистом состоянии. Столовый инвентарь промаркирован. Оборудование находится в рабочем состоянии.
7. С августа 2022 года столовая школы передана в аренду. С сентября на период 2025/2026 учебного года в соответствии возрастных категорий 7-11 лет и 12-18 лет, согласно списочному составу с момента зачисления питание обеспечивает аутсорсинговая компания ИП Лобик. Контракт на оказание услуг от 01.07.2025 № 017520000042500091400012024 г. Поверка оборудования пищеблока не проведена. Программа производственного контроля выполняется.

Вывод: пищеблок школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии.

Столовая и производственные помещения готовы к организации питания обучающихся после зимних каникул. Вопрос проверки оборудования и выполнения Программы производственного контроля находится на контроле.

Куликова В.П.
Гапонов О.В.
Гарбуз Т.И.
Петрова Т.И.
Климова О.Ю.

	« 12 » 01.2026
	« 12 » 01.2026
	« 12 » 01.2026
	« 12 » 01.2026
	« 12 » 01.2026