

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №37 ИМЕНИ В.П. ХРАМЧЕНКО»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО № 37

_____ Е.А.Антонникова

Приказ № _____ от _____

**АКТ
проверки готовности пищеблока МБОУ ЦО № 37
к 2024-2025 учебному году**

Комиссия в составе:

Председатель: Петрушин О.С. – заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

- Сулова Е.Н. – заместитель директора по ВР;
- Папина К.А. – ответственный за горячее питание,

В присутствии заведующей производством Наметовой И.М., провела проверку организации питания, о чем составила настоящий акт.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии. Данные о температурном режиме фиксируются в журнале установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.

2. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.

3. все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.

4. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки. Температурный режим в кладовой соблюдается. Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях ведется своевременно.

5. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.

6. Витаминизация третьих блюд проводится, с отметкой в журнале установленного образца.

7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.

8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем делается запись в журнале установленного образца.

9. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, график работы столовой и буфета, прайсы готовой продукции, график приема пищи обучающимися. Имеется примерное двухнедельное цикличное меню. Ежедневное меню утверждено директором ЦО и соответствует десятидневному.

10. Уборочный инвентарь в наличии, промаркировки, хранится в отдельном шкафу.

11. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом. Для использованных масок имеется специальная промаркированная емкость.

12. Имеется запас столовой посуды.

13. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук. Соблюдение правил личной гигиены учащимися контролируется классными руководителями. На входе в обеденный зал оформлены информационные уголки для учащихся. В обеденном зале установлен рециркулятор для дезинфекции воздуха.

Выводы: работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарное состояние пищевого блока и обеденного зала – удовлетворительное. Вся необходимая документация имеется в наличии и ведется своевременно.

Председатель комиссии:

Петрушин О.С.

Члены комиссии:

Сулова Е.Н.

Папина К.А.