

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НИЖНЯЯ САЛДА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10»

ул. Фрунзе, д.11, г. Нижняя Салда, Свердловской области, 624740

Тел.: (34345) 3-09-80; факс: (34345) 3-09-80; E-mail: schola10NS@yandex.ru;

оф. Сайт: <http://10ns.uralschool.ru/>

Акт
приемки пищеблока МБОУ «СОШ №10»

«07» мая 2025 года комиссией (утвержденной приказом №64/1 – ОД) в составе:

Директор МБОУ «СОШ №10» Бессонова А.Л
Федорова Е.А – заместитель директора по УВР
Соколова Г.Г – заместитель директора по УМР
Семкова Н.В – заместитель директора по УМР
Ощепкова О.А – заместитель директора по ВР
Ефимова Н.Т – директор ЛОЛ
Пономарева О.А – специалист по охране труда
Слобцов А.О – рабочий по комплексному обслуживанию
Сосновских А.И - рабочий по комплексному обслуживанию
Волгина Т.Г – завхоз

Проведена проверка пищеблока МБОУ «СОШ №10»

- оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- осмотр технологического и холодильного оборудования;
- наличие кухонного и столового оборудования;
- хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц.
- соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- рацион питания учащихся (наличие примерного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- производство блюд в соответствии с технологическими картами;
- бракераж готовой продукции;
- наличие и хранение суточных проб;
- наличие и ведение журналов учетной документации;
- соблюдение правил личной гигиены работников столовой;
- соблюдение правил по охране труда, пожарной и электро – безопасности.

В результате ревизии обнаружено следующее:

- состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПин;
- технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;
- столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами, сметаной.

Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями:

- правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПин;
- имеется меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;
- имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;
- произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствует утверждающей рецептуре, блюдо – недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют подписанным правилам и нормам;
- имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПин 2.3/2.4.3590/20;
- работникам столовой и лицам, имеющим право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Подписи членов ревизионной комиссии:

1. Бессонова А.Л.
2. Федорова Е.А.
3. Соколова Г.Г.
4. Семкова Н.В.



Е.А. Федорова
Г.Г. Соколова
Н.В. Семкова

- 5 Ощепкова О.А
- 6 Ефимова Н.Т
- 7 Пономарева О.А
- 8 Слобцов А.О
- 9 Сосновских А.И
- 10 Волгина Т.Г



« 04 » мая 2025 год