

**Акт**  
**обследования готовности пищеблока школы к образовательному процессу после каникул от « 01 » апреля 2025 года.**

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и профилактики острых кишечных инфекций, нами зам директора по УВР Ростовской Е.Т. завхоза Васильевой С.А. соц.педагога Горбуновой Т.Д.,  
(Ф.И.О., должность)

проведено обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков и их готовности к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников следующих общеобразовательных учреждений:  
МБОУ Новгородокская ООШ № 16

(указать наименование школ, филиалов)

Результаты проведенной оценки:

1. Проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых: генеральная уборка в столовой и пищеблоке проведена с применением моющих и дезинфицирующих средств ;

(результаты оценки, готовности)

2. Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований: проводится контроль за санитарным состоянием пищеблока и столовой, за соблюдением правил личной гигиены работников находящимися в них и учащимися перед приемом пищи ;

(результаты оценки, готовности)

3. Осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов : доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, специализированным автотранспортом поставщика; принимаются кладовщиком в соответствии с поданной ранее заявкой и УПД ;

(результаты оценки, готовности)

4. Организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию: качество поступающей пищевой продукции отображается в Журнале бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, рыба, масло сливочное, яйца и т. п.). В нем имеются отметки заведующей хозяйством об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполнение Журнала бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

(результаты оценки, готовности)

5. Недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания: лица с признаками инфекционных заболеваний на пищеблок не допускаются;

(результаты оценки, готовности)

б. Проверка нахождения технологического, холодильного и иного оборудования в исправном состоянии: технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

(результаты оценки, готовности)

**Выводы** о готовности пищеблока школы к образовательному процессу после каникул: пищеблок и столовая полностью готовы к работе, для обучающихся созданы условия для организации питания, для детей организован питьевой режим.

Зам. Директора по УВР  
Завхоз  
Соц педагог



Е.Т. Ростовская  
С.А. Васильева  
Т.Д. Горбунова