

АКТ
проверки готовности пищеблока
в МОУ Тудовской ООШ к началу 2026-2027 учебного года

Дата проверки: 26.08.2026г
Время проверки: 12-00ч-13-00ч

Проверку проводили:

Председатель комиссии

Крылова Т.Г. директор школы

Члены комиссии

Семенова О.В. учитель школы

Морозова Л.В. фельдшер ГБУЗ «Ржевская ЦРБ» (по согласованию)

Канафина С.А., представитель родительской общественности

Проверка была плановая, в отношении МОУ Тудовской ООШ, пищеблок.

При проведении проверки присутствовали:

1. Директор школы, Крылова Т.Г.
2. Ответственный за организацию питания, Семенова О.В.

В ходе проведения проверки выяснили следующее:

1. Персонал (работники школьной столовой) ежегодно проходят медкомиссии, санитарные книжки в наличии, голограммы присутствуют в двух видах: «учитель», «воспитатель ЛОУ», «повар», «иной персонал», «кухонный работник»
2. У работников пищеблока и ответственного за организацию питания сданы анализы на скрининг острых кишечных инфекций, определение ДНК (PHK) Shigella spp, E.coll (EIEC), Salmonella spp. и др.

3. Столовая обслуживает питающихся детей и работников школы в одну смену. Пищеблок расположен в здании школы и имеет вход со школы и отдельный вход со стороны улицы. Работа столовой производится на сырье. В составе столовой имеется обеденный зал на 16 посадочных мест, набор общественных помещений: овощной цех, моечное помещение, складское помещение с суточным запасом продуктов и бытовое помещение со шкафом для персонала, стол ответственного за питание, для работы с документацией, комната для хранения уборочного инвентаря. Внутренняя отделка производственных помещений: пол - крашеная керамическая плитка, стены частично покрашены, потолок побелен.

Водоснабжение столовой: холодная вода – водопровод, горячая вода – от электрического водонагревателя, расположенного в моечной столовой.

Канализация – централизованная.

Отопление - водяное, котельная поселка Ильченко.

Вентиляция: естественная – посредством фрамуг окон столовой, искусственная – вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Освещение: естественное – боковое, искусственное – люминесцентные лампы.

В столовой в полном объеме ведется документация (санитарный журнал, журнал бракеражный готовой продукции, журнал здоровья, журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний, журнал прихода и расхода продуктов питания, журнал температурного показания холодильного оборудования, журнал показания

гигрометра).

В столовой работает 1 повар. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала осуществляется своевременно.

Дезинфекционный режим и график уборки помещений соблюдается. В качестве дезинфицирующего средства используется 3% раствор гипохлорида кальция. Дератизационные мероприятия проводятся ежемесячно, согласно договору.

4. Продовольственный склад:

представлен отдельным помещением (комната), в котором располагаются стеллажи, поддоны на которых расположен набор имеющегося продовольствия для организации школьного питания. Овощи располагаются в овощном цеху, также на поддонах.

5. В помещении цеха расположены 2 холодильника, обеспечивающие сохранность охлажденного и замороженного сырья.

6. Дети, посещающие школу располагаются в классных комнатах 1-18 классах предусмотрены 2 перемены по 20 минут каждая.

7. Перед входом в обеденный зал имеются раковины для обеспечения гигиены рук с наличием жидкого мыла в дозаторах.

8. Питьевой режим: кипяченая вода, используются одноразовые стаканчики.

Вывод:

Пищеблок готов к функционированию с начала 2026-2027 учебного года

Председатель комиссии

 Крылова Т.Г. директор школы

Члены комиссии

 Семенова О.В. учитель школы

 Морозова Л.В. фельдшер ГБУЗ «Ржевская ЦРБ» (по согласованию)

 Канафина С.А., представитель родительской общественности