



Утверждаю»

Директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

Акт
проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УК №1
к 2024-2025 учебному году

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Иванова В.Д. – ответственный за горячее питание УК №1;

Карпов Д.А.- ответственный за горячее питание УК №2;

Дюмина Л.А.– ответственный за горячее питание УК №3;

Провела проверку готовности пищеблока УК №1, к новому учебному году.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. 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.
5. 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 овощей. Температурный режим в кладовой, соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
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. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды.
12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.
13. Имеются стенды «О вкусной и здоровой пище», «Правила поведения в столовой»

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УК № 1 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю. И.Ю. Пшеничникова – заместитель директора

Иванова В.Д. В.Д. Иванова ОГП УК №1;

Карпов Д.А. Д.А. Карпов ОГП УК №2;

Дюмина Л.А. Л.А. Дюмина ОГП УК №3;

«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева



**Акт
проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УК № 2
к 2024-2025 учебному году**

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Иванова В.Д. – ответственный за горячее питание УК №1;

Карпов Д.А. - ответственный за горячее питание УК №2;

Дюмина Л.А. – ответственный за горячее питание УК №3;

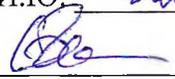
Провела проверку готовности пищеблока УК №1, к новому учебному году.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. 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.
5. 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 овощей. Температурный режим в кладовой, соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
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. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды.
12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УК № 2 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю.  заместитель директора

Иванова В.Д.  ОГП УК №1;

Карпов Д.А.  ОГП УК №2;

Дюмина Л.А.  ОГП УК №3;

«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева



Акты

**проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УК № 3
к 2024-2025 учебному году**

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Иванова В.Д. – ответственный за горячее питание УК №1;

Карпов Д.А.- ответственный за горячее питание УК №2;

Дюмина Л.А.– ответственный за горячее питание УК №3;

Провела проверку готовности пищеблока УК № 3, к новому учебному году.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. 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.
5. 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 овощей. Температурный режим в кладовой, соблюдается.
6. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
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. Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды.
12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УК №3 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю. И.Ю. Пшеничникова заместитель директора;

Иванова В.Д. В.Д. Иванова ОГП УК №1;

Карпов Д.А. Д.А. Карпов ОГП УК №2;

Дюмина Л.А. Л.А. Дюмина ОГП УК №3;



«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

**проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УДК № 4
к 2024-2025 учебному году**

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Бобкова Т.В.– медсестра диетическая;

Алоян А.М.- медсестра диетическая;

Климова О.А.- учитель-логопед;

Пуганова Е.И. – кладовщик.

Провела проверку готовности пищеблока УДК № 4, к новому учебному году.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим соблюдается, с занесением данных в журнал установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.

2. Все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.

3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, ножи и разделочные доски хранятся в закрытых подвесных шкафах.

4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дез. средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.

5. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам. Уборка и дезинфекция помещений пищеблока проводится в соответствии с графиком.

6. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в промаркированных емкостях. Вся продукция имеет необходимые ярлычки. Сроки хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки.

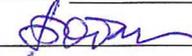
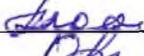
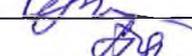
7. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.

8. На пищеблоке и в каждой групповой ячейке вывешено ежедневное утвержденное меню. Имеется цикличное сезонное 10-ти дневное меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному. На пищеблоке имеется утвержденный график выдачи готовой продукции.

9. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты и подписью ответственного лица.

10. Личная гигиена персоналом соблюдается, сотрудники обеспечены спецодеждой и СИЗ. Смена СИЗ производится регулярно в соответствии с установленными нормами.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УДК № 4 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю.  заместитель директора;
Бобкова Т.В.  медсестра диетическая;
Алоян А.М.  медсестра диетическая;
Климова О.А.  и.о. заместителя директора;
Пуганова Е.И.  кладовщик.



«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева

Акт

**проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УДК № 5
к 2024-2025 учебному году**

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Бобкова Т.В. – медсестра диетическая;

Алоян А.М. – медсестра диетическая;

Климова О.А. – учитель-логопед;

Пуганова Е.И. – кладовщик.

Провела проверку готовности пищеблока УДК № 5, к новому учебному году.

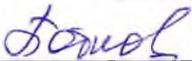
В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим соблюдается, с занесением данных в журнал установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.
2. Все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, ножи и разделочные доски хранятся в закрытых подвесных шкафах.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дез. средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам. Уборка и дезинфекция помещений пищеблока проводится в соответствии с графиком.
6. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в промаркированных емкостях. Вся продукция имеет необходимые ярлычки. Сроки хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки.
7. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
8. На пищеблоке и в каждой групповой ячейке вывешено ежедневное утвержденное меню. Имеется цикличное сезонное 10-ти дневное меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному. На пищеблоке имеется утвержденный график выдачи готовой продукции.
9. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты и подписью ответственного лица.

10. Личная гигиена персоналом соблюдается, сотрудники обеспечены спецодеждой и СИЗ. Смена СИЗ производится регулярно в соответствии с установленными нормами.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УДК № 5 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю.  заместитель директора;

Бобкова Т.В.  медсестра диетическая;

Алюян А.М.  медсестра диетическая;

Климова О.А.  и.о. заместителя директора;

Пуганова Е.И.  кладовщик.

«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева



**проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26» УДК № 6
к 2024-2025 учебному году**

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова – заместитель директора;

Члены комиссии:

Бобкова Т.В.– медсестра диетическая;

Алоян А.М.- медсестра диетическая;

Климова О.А.- учитель-логопед;

Пуганова Е.И. – кладовщик.

Провела проверку готовности пищеблока УДК № 6, к новому учебному году.

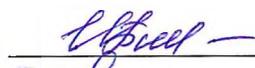
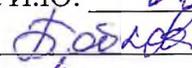
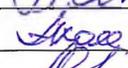
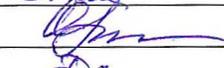
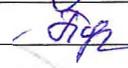
В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим соблюдается, с занесением данных в журнал установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.
2. Все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, ножи и разделочные доски хранятся в закрытых подвесных шкафах.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дез. средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам. Уборка и дезинфекция помещений пищеблока проводится в соответствии с графиком.
6. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в промаркированных емкостях. Вся продукция имеет необходимые ярлычки. Сроки хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки.
7. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
8. На пищеблоке и в каждой групповой ячейке вывешено ежедневное утвержденное меню. Имеется цикличное сезонное 10-ти дневное меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному. На пищеблоке имеется утвержденный график выдачи готовой продукции.

9. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты и подписью ответственного лица.

10. Личная гигиена персоналом соблюдается, сотрудники обеспечены спецодеждой и СИЗ. Смена СИЗ производится регулярно в соответствии с установленными нормами.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УДК №6 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю.  заместитель директора;
Бобкова Т.В.  медсестра диетическая;
Алоян А.М.  медсестра диетическая;
Климова О.А.  и.о. заместителя директора;
Пуганова Е.И.  кладовщик.

«Утверждаю»

директор МБОУ «ЦО № 26»

Ж.Н. Матвеева



Акты
проверки готовности пищеблока МБОУ «ЦО № 26»
УДК № 7 к 2024-2025 учебному году

30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Пшеничникова И.Ю. – заместитель директора;

Члены комиссии:

Бобкова Т.В.– медсестра диетическая;

Алоян А.М.- медсестра диетическая;

Климова О.А.- учитель-логопед;

Пуганова Е.И. – кладовщик.

Провела проверку готовности пищеблока УДК № 6, к новому учебному году.

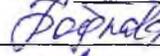
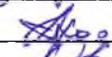
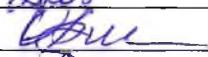
В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим соблюдается, с занесением данных в журнал установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.
2. Все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии.
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, ножи и разделочные доски хранятся в закрытых подвесных шкафах.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дез. средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
5. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам. Уборка и дезинфекция помещений пищеблока проводится в соответствии с графиком.
6. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в промаркированных емкостях. Вся продукция имеет необходимые ярлычки. Сроки хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки.
7. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимые промаркированные емкости и инструкции в наличии.
8. На пищеблоке и в каждой групповой ячейке вывешено ежедневное утвержденное меню. Имеется цикличное сезонное 10-ти дневное меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному. На пищеблоке имеется утвержденный график выдачи готовой продукции.

9. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты и подписью ответственного лица.

10. Личная гигиена персоналом соблюдается, сотрудники обеспечены спецодеждой и СИЗ. Смена СИЗ производится регулярно в соответствии с установленными нормами.

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Считать пищеблок УДК № 7 готовым к работе в новом 2024-2025 уч. году.

Пшеничникова И.Ю.		заместитель директора;
Бобкова Т.В.		медсестра диетическая;
Алоян А.М.		медсестра диетическая;
Климова О.А.		и.о. заместителя директора;
Пуганова Е.И.		кладовщик.