

АКТ
обследования пищеблока МКОУ «Нарын-Худукская СОШ»

п. Нарын-Худук

«09» 01 2025 г.

Общая численность учащихся - 25, из них 11 чел. – в 1- 4 классах, 14 чел. – в 5-9 классах. Бесплатным горячим (1-2 разовым) питанием охвачено 11 учащихся 1 - 4 классов на сумму 100 руб., платным питанием охвачено 14 учащихся 5-9 классов на сумму 60 руб.

Среди учащихся дети с ограниченными возможностями – 0 чел., из них в 1- 4 кл. – 0, в 5 - 9 кл. - 0, из них обучающихся на дому и получающих субсидии на питание – нет.

Школьная столовая размещена на 1 этаже, рассчитана на 60 посадочных мест.

Водоснабжение – централизованное, оборудована система автономного водоснабжения пищеблока. Подача холодной воды осуществляется из водопровода. Горячее водоснабжение обеспечивается бойлером. Организована подача холодной и горячей воды к моечным ваннам. Оборудование в исправном состоянии.

Канализация местная, сбор жидких бытовых отходов осуществляется в септик.

Вентиляция – установлен вытяжной зонт над варочной плитой.

Пищеблок работает на полуфабрикатах.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: помещение с холодильным оборудованием, склад для сухих продуктов, помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, моечная зона кухонной посуды, овощная зона, варочная зона, раздаточная зона.

Оснащенность холодильным оборудованием - 2 ед., из них морозильная камера - 0, бытовой холодильник – 2 ед. Холодильное оборудование в исправном состоянии.

Оснащен пищеблок следующим технологическим оборудованием: электроплита - 1, жарочный шкаф - 0, мармит - 1, электромясорубка - 1. Количество рабочих столов - 5 (для сырой и готовой продукции).

Разделочный инвентарь имеется в полном объеме, промаркирован, используется по назначению. Кухонной и столовой посуды обеспечены достаточно.

Поставщик пищевых продуктов – ООО «Элистрейд», гендиректор Надеев Б.В., в соответствии с договором №11 от 09.01.2025 г. Поставка пищевых продуктов производится по заявкам в установленные сроки, при наличии сопроводительных документов (ТТН, декларации о соответствии). При поступлении пищевых продуктов осуществляется бракераж поступающей продукции с внесением сведений в рабочий журнал.

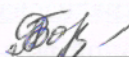
Складское помещение для хранения продуктов питания оборудовано стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием. Условия и сроки хранения пищевых продуктов на момент проверки соблюдаются. Пищевых продуктов с истекшими сроками годности не обнаружено.

Перед началом учебного процесса в помещениях пищеблока и школьной столовой проведена генеральная уборка. Условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися и работниками пищеблока созданы. При входе в столовую оборудованы умывальники, количество умывальников - 2, имеется электрополотенце.

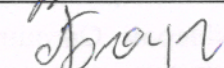
Численность работников пищеблока – 1 чел., перед поступлением на работу все работники прошли периодический медицинский осмотр, курс гигиенической подготовки, со сведениями о полученных прививках. Личные медицинские книжки работников хранятся на рабочих местах

Члены бракеражной комиссии:

Борлыкова Р.М., зам. по ВР



Абдулмажидова М.А., повар



Борлыкова Г.Н., учитель начальных классов

