

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Нахвальская средняя школа»  
663055, Красноярский край, Сухобузимский район,  
с. Нахвальское, ул.Молодёжная, 2, тел. 8 (39119) 33 2-86

**АКТ № 1**  
**обследования готовности помещений пищеблока МКОУ «Нахвальская СШ»**  
**к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул**

с. Нахвальское

15.01.2025

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 плана мероприятий по улучшению системы организации питания МКОУ «Нахвальская СШ» на 2024/25 учебный год, комиссия в составе:

Председатель      Ответственный по питанию завхоз школы Алексеевская О.Э  
Члены комиссии: Медсестра Остроглядова А.В.;  
Повар Рогозина М.В.;  
Педагог-психолог – Лишанхо О.Ю

провела с 13.01.2025 по 15.01.2025 проверку готовности помещений пищеблока МКОУ «Нахвальская СШ» к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ**

Пищеблок расположен на первом этаже здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат МКОУ «Нахвальская СШ». Пищеблок работает на полуфабрикатах. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками МКОУ «Нахвальская СШ» .

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5	Да

		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
--	--	---------------------------	--

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
	– вентиляции и освещения		Да



2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 86 человек. В столовой оборудовано 60 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	Да
2	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м <sup>2</sup> /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

### ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБОУ ЦО № 1 готов к работе в штатном режиме.

Председатель



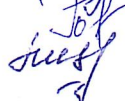
О.Э.Алексеевская

Член комиссии



А.В.Остроглядова

Член комиссии



М.В.Рогозина

Член комиссии



О.Ю.Лишанхо