

АКТ  
проверки готовности производственных помещений пищеблоков  
(буфетов-раздаточных) и столовых к оказанию услуг общественного питания  
обучающихся после зимних каникул  
Составлен «10» января 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 21 имени врача-терапевта  
Холомянского Сергея Михайловича» муниципального образования  
городской округ Симферополь Республика Крым  
(МБОУ "СОШ № 21 им. С.М. Холомянского" Г. Симферополь)  
улица Красноармейская, д. 166, город Симферополь, Республика Крым,  
295001, Российская Федерация, тел. +7 (3652)27-89-83  
e-mail: school20\_simferopol@crimeaedu.ru  
ОГРН 1159102015610 ИНН/КПП 9102155183/910201001  
Директор: Субоч Виктор Викторович

В соответствии с письмом Межрегионального управления Роспотребнадзора  
по РК и городу Севастополю от 08.01.2025 № 82-00-02/10-0009-2025

комиссией в составе:

Члены комиссии:

Директор МУП «Горпицеторг» - Гапошкин Виктор Эдуардович;

Директор МБОУ «СОШ № 21 им. С.М.Холомянского» - Субоч Виктор Викторович;

Зав.производством- Кралюк Юлия Николаевна;

проведена проверка готовности производственных помещений пищеблоков  
(буфетов-раздаточных) и столовых к оказанию услуг общественного питания  
обучающихся после зимних каникул

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа № 21 имени врача-терапевта Холомянского Сергея  
Михайловича» муниципального образования городской округ Симферополь  
Республика Крым (далее – организация).

# I. Основные результаты проверки

В ходе проверки установлено:

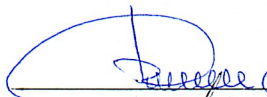
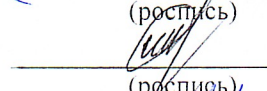
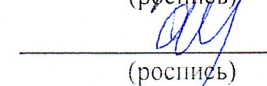
1. Генеральная уборка производственных помещений и обеденного зала столовой проведена с использованием универсального средства «Прогреси»  
(наименование дез. средства)
2. Организован контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов в полном объеме.
  - а) хранение продуктов организовано, согласно санитарным нормам.
  - б) продукты питания с истекшим сроком реализации отсутствуют;
  - в) прием пищевой продукции осуществлен «13».01.2025
  - г) сопроводительные документы, подтверждающие соответствие и качество, продукции имеются.  
(имеются/отсутствуют).
3. Обеспеченность технологическим оборудованием – достаточное.,  
(достаточное, не достаточное)

его техническое состояние соответствует,  
(соответствует, не соответствует нормативным требованиям)  
акты допуска к эксплуатации оформлены.  
(оформлены, не оформлены)

4. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических цехов соответствует.  
(соответствует, не соответствует санитарным нормам)

5. Наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинфекция) имеется,  
(имеется, не имеется)  
№ 271 от 19.08.2024 с ООО «Профилактическая дезинфекция»  
(реквизиты договора, №, дата, организация, оказывающая услуги)

Члены комиссии:

 Гапошкин В.Э.  
(роспись)  
 Субоч В.В.  
(роспись)  
 Кралюк Ю.Н.  
(роспись)