

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Партизанская школа имени Героя Советского Союза Богданова Александра Петровича»
Симферопольского района Республики Крым**


Директор А.В. Терещенко

**Акта обследования готовности помещений и персонала пищеблока
к организации питания в МБОУ «Партизанская школа им. А.П. Богданова»**

от 12 января 2026 года

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания для обучающихся комиссией в составе председателя комиссии Квитии О.Н., ответственной за организацию питания, членов комиссии Саповушек В.П., медицинская сестра, Москаленко Н.В., заместитель директора по административно-хозяйственной части, провели обследование и оценку соответствия санитарным нормам и правилам помещений пищеблока (буфет-раздаточная, обеденный зал) инвентаря, оборудования, готовности оказания услуг персоналу пищеблока.

В ходе обследования проведена проверка:

- функционирования систем водоснабжения, канализации, отопления; работоспособности технологического и холодильного оборудования;
- проведения дератизационных мероприятий на пищеблоке;
- условий обработки и хранения продуктов питания;
- наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- состояние инвентаря, кухонной, столовой и чайной посуды;
- наличие дезинфицирующих и моющих средств;
- наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока с доступом к работе;
- наличие средств индивидуальной защиты и состояние спецодежды у сотрудников пищеблока;
- создания условий для мытья рук;
- соблюдение питьевого режима;
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному Основному меню горячего питания.

В ходе обследования комиссия установила, что системы водоснабжения, канализации, отопления функционируют в штатном режиме, технологическое и холодильное оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Проведены дератизационные мероприятия на пищеблоке (тараканы, мыши, крысы и т.д. и следы их жизнедеятельности отсутствуют). Условия для обработки и хранения продуктов питания соответствуют санитарным требованиям, товарное соседство соблюдается. Имеются сопроводительные документы (сертификаты, свидетельства), подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, имеется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря; генеральная уборка производственных помещений проведена 09.01.2026г.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, имеется рециркулятор бактерицидный, график его работы.

Обеденные столы обработаны с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Состояние инвентаря, кухонной, столовой и чайной посуды удовлетворительное, инвентарь и кухонная посуда промаркированы, столовая и чайная посуда без сколов.

В наличии имеется достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств.

Сотрудники пищеблока имеют в наличии медицинские книжки, дата прохождения медицинского осмотра — октябрь 2025г., дата прохождения гигиенической подготовки и аттестация проведены в октябрь 2025г. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спеодежда, обувь, колпаки, фартуки; на рабочем месте все сотрудники здоровы, состояние спеодежды у сотрудников пищеблока удовлетворительное, условия хранения соблюдаются, в достаточном количестве имеются средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки).

При входе в столовую обеспечены условия для мытья рук (теплая вода, ёмкости с жидким мылом, бумажные полотенца).

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды (из специального чайника с использованием чистых обработанных стаканов) и расфасованной воды (личные бутылки).

Меню соответствует утвержденному Основному 2-х недельному меню горячего питания.

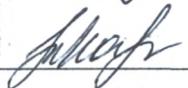
На сайте школы в разделе «Организация питания в образовательной организации» имеется необходимая информация об организации питания обучающихся в школьной столовой во II полугодии 2025/2026 учебного года, в разделе «FOOD» размещено ежедневного меню, типовое меню, календарный график.

На основании обследования пищеблока комиссия считает, что пищеблок готов к приему обучающихся во 2 полугодии 2025/2026 учебного года. В школьной столовой проведены все необходимые мероприятия для оказания услуг по организации питания.

Председатель комиссии


Квития О.Н.

Члены комиссии:


Москаленко Н.В.


Саповушек В.П.