ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: trbsh.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ТУРГЕНЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ АБЛАЕВА ИЛЬЯСА АДЖИЕВИЧА" БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 17.04.2026, 08:43
Действителен до: до 11.07.2027, 08:43
Ключ подписи: 7D06B9D52DB92A20F1A8746D38A31100

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Тургеневская СОШ им. Аблаева И.А.»
_____ У.И. Измаилова
«31» 08 2026 г.

АКТ № 1
проверки готовности пищеблока к началу учебного полугодия комиссией родительского контроля

Дата проверки: «___» августа 2026 г. **Время проверки:** _____ часов ___ мин.
Место проведения: пищеблок и обеденный зал МБОУ «Тургеневская СОШ им. Аблаева И.А.», Республика Крым, Бахчисарайский район
Цель проверки:
1.Оценка готовности пищеблока к началу 2026/2027 учебного полугодия.
2.Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
3.Проверка состояния оборудования, инвентаря, документации и условий хранения продуктов.
Комиссия родительского контроля в составе:

№	ФИО	Должность в комиссии
1	Исмаилова А.А.	Председатель комиссии родительского контроля
2	Куртмуллаева Э.Э.	Член родительского комитета
3	Алиева С.С.	Член родительского комитета
4	Арифова Э.С.	Медицинский работник школы

В присутствии:
Измаилова У.И. — директор школы;
Халилова Э.Э. — заместитель директора по ВР (ответственный за организацию питания);
Бондарчук Л. — шеф-повар (заведующий производством).

1. Состояние помещений пищеблока
1.1. Пищеблок размещён на первом этаже, изолирован, имеет отдельный вход. В состав входят: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, кладовая сухих продуктов, холодильная камера, зона мойки кухонной и столовой посуды, обеденный зал.
1.2. Последовательность технологических процессов исключает встречные потоки сырой и готовой продукции.
1.3. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
1.4. Проведена генеральная уборка производственных помещений и обеденного зала.
1.5. Обеденный зал: количество посадочных мест 80.
2. Инвентарь и маркировка
2.1. Разделочные доски и ножи промаркированы: «СО» (сырые овощи), «ВО» (варёные овощи), «ВМ» (варёное мясо), «ВК» (варёная курица), «Х» (хлеб). Доски без трещин и зазоров.
2.2. Кухонная и столовая посуда без трещин и сколов, промаркирована.

2.3. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведённом месте.

2.4. Цельнометаллические столы для разделки сырых и готовых продуктов имеются в необходимом количестве.

3. Поступление и хранение продуктов

3.1. Пищевые продукты и продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность (сертификаты).

3.2. Хранение продуктов осуществляется согласно СанПиН: сыпучие — на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, с маркировкой; скоропортящиеся — в холодильных камерах с соблюдением температурного режима.

3.3. Холодильные камеры и сухая кладовая снабжены термометрами и гигрометрами.

4. Сотрудники пищеблока

4.1. Количество работников пищеблока — 3 человека.

4.2. Все работники имеют личные медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра и гигиенической подготовки.

4.4. Работники обеспечены спецодеждой, средствами индивидуальной защиты (одноразовые перчатки).

5. Моющие и дезинфекционные средства

8.1. Обеспеченность моющими и дезинфекционными средствами — согласно нормам СанПиН.

8.2. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются в доступном месте.

Выводы комиссии

По результатам осмотра пищеблока и ознакомления с документацией комиссия родительского контроля установила:

1.Пищеблок соответствует требованиям санитарных норм, правилам техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности.

2.Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и обеденного зала соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.Работники пищеблока прошли необходимые инструктажи и медицинские обследования.

4.Продукты поступают с сопроводительными документами, условия хранения соблюдаются.

Заключение: комиссия родительского контроля считает пищеблок МБОУ «Тургеневская СОШ им. Аблаева И.А.» готовым к началу учебного полугодия 2026/2027 учебного года.

Председатель комиссии родительского контроля: _____ / У.И. Исламова

Члены комиссии:

_____ / Исламова А.Д.

_____ / Аблаев С.С. /

_____ / Куртумлаева Э.Э.

Директор: _____ / У.И. Исламова

Заместитель директора по ВР: _____ / Камилова Г.Г.

Шеф-повар: _____ Бондарчук Л.В. /