

Акт  
проверки готовности пищеблока МБОУ  
«Иракиндинская СОШ»  
к 2024 -2025 учебному году

Составлен « 02 » сентябрь 2024 г.

Полное наименование организации (в соответствии со свидетельством о государственной регистрации) Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Иракиндинская средняя общеобразовательная школа»

Количество зданий 1

Тип здания (зданий) и год (годы) постройки Брусовой, 1990г.

Юридический и фактический адреса Бурятия, Муйский район, п.Иракинда, ул. Таёжная д.8, телефон: 89246521165

Количество помещений пищеблока - 7

Ф.И.О. руководителя Белых Елена Александровна

Проверка проводилась в соответствии с приказом школы № 74 от 27.08.2024 г.

комиссией в составе (с указанием должности, Ф.И.О.):

Председатель комиссии: Белых Е.А – директор школы,

Члены комиссии: Болонева Марина Георгиевна – педагог-психолог,

Соколова Кристина Михайловна – член Управляющего Совета

Бурдюг Галина Николаевна – председатель Трудового коллектива

Гомбожапова Александра Юрьевна – медсестра ВА «Иракинда»

Школьная столовая на 40 посадочных мест оснащена технологическим и холодильным оборудованием.

**Необходимое оборудование:**

1. Электроплиты большие – 2 шт.
2. Электроплиты – 1 шт.
3. Электросковорода -1 шт
4. Холодильники - 4 шт
5. Микроволновая печь
6. Необходимая посуда – имеется.
7. Эл.мясорубка – 1 шт

**Наличие необходимых документов:**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
2. Журнал проведения витаминизации продукции
3. Журнал бракеража скоропортящейся продукции
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Журнал здоровья работников столовой
6. Журнал температурного режима в холодильных установках
7. Государственный стандарт питания обучающихся в образовательных организациях
8. СанПиНы по школьному питанию
9. Сборник рецептов
10. Химический состав российских пищевых продуктов
11. Декларация от ветеринарного врача
12. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в образовательных организациях
13. Программа производственного контроля организации питания обучающихся
14. Графики санитарной обработки и дезинфекции

**Наличие первичных средств пожаротушения – огнетушитель.**

**Наличие автоматической пожарной сигнализации и системы оповещения при пожаре, а также их техническое обслуживание – имеется. Наличие путей эвакуации – имеется. Наличие вытяжки - имеется.**

Питание в школьной столовой осуществляется в 2 смены, на больших переменах (по 20 мин.). Используется 10-дневное цикличное меню.

Пищеблок укомплектован кадрами. Контроль за приготовлением пищи, соблюдением технологии приготовления блюд осуществляет бракеражная комиссия.

Школьная столовая имеет необходимую посуду. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место на две мойки. Обновлены раковины для мытья посуды в моечном цехе, раковина для мытья рук в горячем цехе, обновлена посуда для приготовления 1 блюд и напитков. Проведен косметический ремонт пищеблока в летний период.

Замечания и предложения комиссии: нет.

Заключение комиссии о готовности пищеблока образовательной организации к 2024/2025 учебному году:

Пищеблок школы готов к учебному году

Акт составлен 02 числа сентября месяца 2024 года

Председатель комиссии: Белых Елена Александровна 

Члены комиссии: Болонева Марина Георгиевна 

Соколова Кристина Михайловна 

Бурдюг Галина Николаевна 

Гомбожапова Александра Юрьевна 