

Акт проверки готовности пищеблока  
к началу второго полугодия 2024-2025 учебного года

Дата проверки: 27.12.2024 г.

Комиссия в составе:

председателя Бодраевой М.Л. — директора;  
членов комиссии: Великдань А.В. — председателя родительского комитета;  
Токаревой Л.С.— заместителя директора по ВР;  
Санжеевой Т.З. — повара;  
Шайкиной В.И.— завхоза

произвела проверку готовности к эксплуатации пищеблока к началу второго полугодия 2024-2025 учебного года.

Пищеблок размещен на I этаже, изолирован, имеет отдельный вход и включает в себя следующие производственные помещения: кладовая уборочного инвентаря, кладовая для овощей, круп и холодильников, цех первичной обработки овощей, мяса и рыбы, горячий цех, зона мойки и сушки кухонной и столовой посуды.

Помещения пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Имеются все сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировки, ветеринарные справки. Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов. Соблюдаются сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ежедневно ведется бракеражный журнал. В складских помещениях имеются гидрометр и термометр. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, имеется маркировка. Молочные, рыбные и мясные продукты хранятся в холодильниках в соответствии с маркировкой.

Имеется и соблюдается график генеральных уборок, пищеблок и подсобные помещения чистые. Обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится правильно.

На пищеблоке имеются цельнометаллические столы для разделки сырых и готовых продуктов. Ножи промаркированы, доски деревянные без щелей и зазоров также промаркированы. Кухонная посуда без трещин и сколов, промаркирована. Имеются стеллажи для сушки и хранения посуды.

Имеются инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств. Система вентиляции, технологическое и холодильное оборудование находятся в рабочем состоянии. На пищеблоке имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов;
- таблица по термообработке продуктов;
- таблице норм по возрастам;
- объем выхода блюд по возрастам;
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества;
- журнал здоровья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока;
- технологические карты;
- примерное сезонное десятидневное меню;
- меню-требование на каждый день.

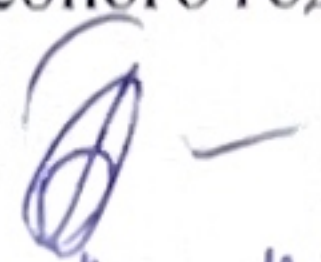
Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с нормами СанПин.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки, в которых отражено своевременное

прохождение медицинского осмотра и своевременное прохождение гигиенической подготовки.

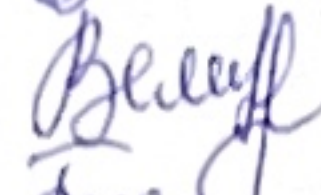
На основании осмотра пищеблока, комиссия приняла решение: считать пищеблок готовым к работе во втором полугодии 2024-2025 учебного года.

Председатель комиссии:

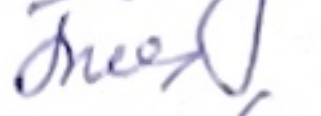


Бодраева М.Л.

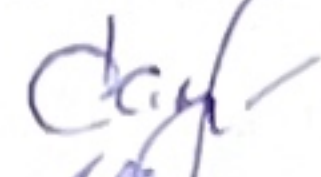
Члены комиссии:



Великдань А.В.



Токарева Л.С.



Санжеева Т.З.



Шайкина В.И.