



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18» Г.О. НАЛЬЧИК
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

от «30» 08 2024 г. Акт

№ 1

О результатах готовности столовой МКОУ «СОШ № 18» к организации
горячего питания обучающихся 1-4 классов и детей с ОВЗ
в 2024-2025 учебном году

Комиссия в составе:

Суворова А.М. - председатель комиссии
Кучмезова Л.О. - секретарь

Члены комиссии:

Нижник Л.В. - председатель ПК
Кажарова О.В. - председатель Управляющего Совета
Тхашугоева О.Х. - зав. производством
Шхагумова Ф.Х. - родитель 4 «В» класса
Кокова К.А. – родитель 3 «Г» класса
Пашаева С.С. – родитель 1 «В» класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка готовности столовой к работе 2024-2025 учебном году.
Время проведения проверки 30 августа 2024 года.

В ходе проверки установлено:

Для организации питания в общеобразовательном учреждении и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПин 3.1 1/2.4.3598-20, оборудовано помещение под столовую на 200 места, работающее на продовольственном сырье с полным циклом приготовления блюд.

Помещение столовой размещается на первом этаже МКОУ «СОШ № 18» и включает в себя производственные и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят: варочная, рабочая и раздаточная зоны, обеденный зал площадью 178 м². В обеденном зале установлено 4 умывальника, рядом с умывальником располагаются дозаторы для мыла и разовые полотенца для рук. В производственной зоне установлены моечные раковины с подводкой холодной воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в

технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, отвечают пребыванием, предъявленным питьевой воде.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара являются предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявленным к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном виде. Производственные столы, представленные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеется в наличии:

оборудование: плитка газовая – 1 шт. (ивн. № 417), плитка электрическая с духовым шкафом - 1 шт. (ивн. № 549), электрическая сковорода – 1 шт. (ивн. № 420), электрический тестомес - 1 шт. (ивн. № 426), шкаф жарочный - 1 шт. (ивн. № 423), шкаф жарочный ШЖ - 1 шт. (ивн. № 522), картофелечистка - 1 шт. (ивн. № 523_о), машина протирачная 1 шт. (ивн. № 524), электрическая овощерезка - 1 шт. (ивн. № 548), шкаф холодильный - 1 шт. (ивн. № 521), шкаф холодильный ШХ - 1 шт. (ивн. № 07- 422), камера холодильная (однокамерная) - 1 шт. (ивн. № 3556), бытовой холодильник - 2 шт. (ивн. № 305), морозилка 2-х камерная – 1 шт. (ивн. № 000421), электрические настольные весы – 2 шт. (ивн. № 550-551), весы напольные – 1 шт. (ивн. № 356);

инвентарь: сушка - 6 шт., поднос - 5 шт., черпак – 2 шт., половник - 2 шт., терка - 2 шт., сетки - 4 шт., тазы - 6 шт., совок + щётка - 1 шт., лампа – рецеркулятор – 1 шт., кулер – 1 шт.

моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии (достаточное количество).

Столовая школы на начало 2024-2025 учебного года обеспечена достаточным количеством посуды: тарелок, стаканов, вилок, ложек. Примерное меню утверждённое директором школы было предоставлено 30.08.2024г. Лимиты на начало учебного года не были доведены в полном объёме. Отсутствуют нормативно-правовые акты по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов от учредителя.

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали. При столовой имеется большой обеденный зал на 200 человек. Зал оснащен мебелью: табуретками и восьмиместными столами, столы покрыты скатертью (клеёнка), позволяют проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Выводы:

1. В помещениях пищеблока чисто, в холодильниках установлены термометры, разделочные доски промаркированы, посуда для приготовления пищи промаркирована.
2. В столовой будет организован прием пищи во время уроков по графику.
3. Общее состояние пищеблока соответствует СанПиН 3.1/2.4.3598-2

Председатель - А.М. Суворова

Секретарь - Л.О. Кучмезова

Члены комиссии:

Председатель ПК – Нижник Л.В.

Председатель УС – Кажарова О.В.

Зав. производством - Тхашугоева О.Х.

Родитель 4 «В» класса – Шхагумова Ф.Х.

Родитель 3 «Г» класса - Кокова К.А.

Родитель 1 «В» класса – Пашаева С.С.