

**МУ «Отдел образования Курчалоевского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4»
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 4»)**

**МУ «Курчалойн муниципальни ктoштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
«№ 4 йолу БАЧИ-ЙУЪРТАРА ЙУККЪАРА ШКОЛА»
(МБЙУУ «№ 4 йолу БІачи-Йуьртара ЙУШ»)
ул. Г.Д. Дугаева, д/4, с. Бачи-Юрт, Курчалоевский р-н, Чеченская Республика, 366316
т. 8 963 585 51 65, Электронный адрес: bachi_yurtsosh4@mail.ru**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 4»
_____ А.А. Чонкаров
Приказ № 69-од от 28.08.2025 года

**Акт обследования и готовности
пищеблока МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 4»**

Комиссия в составе:

Чонкаров А.А.

Председатель: Дагаев Д. Я.- заместитель директора по АХР

Члены комиссии:

Кантаева К.У, заведующая столовой

Вацаева Л.А., ответственная за организацию горячего питания

Гербаева У.Л., представитель родительской общественности

1. Комиссия провела проверку организации питания обучающихся после зимних каникул и новогодних праздников на соответствие соблюдения санитарно-эпидемиологических требований СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

В ходе проверки выявлено:

1. Проведена генеральная уборка производственных помещений и столовой.
2. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии,
3. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
4. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования,
5. Товарное соседство соблюдается. Для хранения молочных продуктов: рыбы. яиц, мука выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках.

6. Имеется отдельное помещение для; хранения овощей, температурный режим в кладовой соблюдается.
7. Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимы промаркированные емкости и инструкции в наличии,
7. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиНа, маркируется ежедневно с указанием даты,
8. Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем делается запись в журнале установленного блюда.
9. Уборочный инвентарь д наличии, промаркирован, хранится н отдельном шкафу.
10. Имеется запас моющих. дезинфицирующих средств и СИЗ, На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
11. Имеется запас столовой посуды,
12. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.
13. Имеются информационные стенды, где выпалывается ежедневное меню, а также имеется график приема пищи и правила поведения в столовой.
14. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (перчатками, шапочками, фартуками), Санитарные книжки имеются, медосмотр пройден,
15. Столовая и пищеблок оснащены бактерицидными рециркуляторами, между приемами пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется)-

Выводы:

На основании осмотра оборудования пи столовой, и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока и столового зала — удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном; рабочем состоянии, работа ло организации литания ведется в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20

Считать пищеблок МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 4» готовым к работе с 09.01.2025 года

Комиссия в составе:

Председатель: Дагаев Д.Я.- заместитель директора по АХР _____

Члены комисси:

Кантаева К.У., заведующая столовой _____

Вацаева Л.А., ответственная за организацию горячего питания _____

Гербаева У.Л., представитель родительской общественности _____