

Акт готовности пищеблока ГБОУ СОШ пос. Прогресс

к 2025\2026 учебному году

от 30.08.2025г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: директор – Суханина И.А;

Члены комиссии: завхоз – Фролова Т.Я;

Повар ООО «Орфей» – Баева Т.А.

Составили настоящий акт о следующем:

1. Обучение организовано в одну смену.

2. Оборудование пищеблока:

№ п/п	Наименование оборудования	Наименование производственного помещения, где установлено оборудование	Соответствие паспортным характеристикам
1	Холодильник «Позис» №1	Складское помещение	Соответствует, в рабочем состоянии
2	Холодильник «Свияга» №2	Складское помещение	Соответствует, в рабочем состоянии
3	Холодильник «Орск» №3	Складское помещение	Соответствует, в рабочем состоянии
4	Холодильник «Стинол» №4	Складское помещение	Соответствует, в рабочем состоянии
5	Водонагреватель	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии
6	Плита электрическая четырёхкомфорочная	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии
7	Плита электрическая четырёхкомфорочная	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии
8	Духовой шкаф	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии
9	Электромясорубка	Горячий цех	Соответствует, в рабочем

			состоянии
10	Весы электронные	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии
11	Мармитная линия	Горячий цех	Соответствует, в рабочем состоянии

3. Работники пищеблока имеют медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями, прошли профессиональную гигиеническую подготовку.
 4. Проведена во всех помещениях школы дезинсекция и дератизация, проведена генеральная уборка с применением дезинфицирующего средства «ФармаХлор» (инструкция к применению имеется)
 5. Школа обеспечена доброкачественной питьевой водой (лабораторные исследования проведены)
 6. Школа обеспечена дезинфицирующими средствами, антисептиками для обработки рук, средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) для обслуживающего персонала и работников столовой, термометрами, рециркуляторами.
- Помещение для мытья, санитарной обработки и сушки посуды соответствует требованиям СанПин;
 - Моющие, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве; (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются)
 - Складское помещение для хранения продуктов готово;
 - Работники пищеблока имеют медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями;
 - Работники пищеблока обеспечены спецодеждой;
 - Все соответствующие журналы - заведены.

Вывод: На основании проверки пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение – считать пищеблок готовым к работе.

Председатель комиссии  Суханина И.А.

Члены комиссии  Фролова Т.Я.

 Баева Т.А.