

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЗАЧЬЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19**

357560, г. Пятигорск, пос. Горячеводский, ул. Ленина, 25, тел. (8793) 31-21-85 факс (8793) 31-21-86,  
<https://sh19-pyatigorsk-r07.gosweb.gosuslugi.ru> E-mail: [mkousch19.5gor@mail.ru](mailto:mkousch19.5gor@mail.ru)

**АКТ № 1  
обследования готовности помещений пищеблока МБОУ КСОШ № 19  
к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул**

17.01.2024

Цель: проверка готовности помещений пищеблока МБОУ КСОШ № 19 к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

Комиссия в составе:

Председатель     Директор Филь М.Ф.

Члены комиссии: Замдиректора по УВР Трещёва Н.А.

                          Ответственный по питанию Авдеенко Н.В.

                          Член комиссии родительского контроля по питанию Климанская Т.А.

провела с 15.01.2024 по 17.01.2024 проверку готовности помещений пищеблока МБОУ КСОШ № 19 к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ**

Пищеблок расположен на первом этаже здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат МБОУ КСОШ № 19. Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится внештатными работниками МБОУ КСОШ № 19.

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: горячий цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
	– вентиляции и освещения		Да
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пицци обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 238 человек, во вторую – 186 человек ( всего 424 ч.). В столовой оборудовано 100 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1.	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м <sup>2</sup> /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

### ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБОУ КСОШ № 19 готов к работе в штатном режиме.

Председатель  
Член комиссии  
Член комиссии  
Член комиссии

Филь М.Ф.  
Трещёва Н.А.  
Авдеенко Н.В.  
Климанская Т.А.