

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №30» городского округа
Нальчик Кабардино-Балкарской Республики**

АКТ

№ 1

04.09.2023г.

О результатах готовности столовой МКОУ «СОШ №30» к организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, ОВЗ 1-11 классов в 2023-2024 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель – Лажараева М.Х.. – заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Кажаева И.Х. – учитель начальных классов

Куликова С.А. – председатель ПК

Тохова Н.Г. - повар

Афаунова З.В. – родитель 3 «в» класса

Гутаева З.В. – председатель Управляющего Совета

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка готовности столовой к работе 2023-2024 учебном году

Время проведения проверки 4 сентября 2023 года

В ходе проверки установлено:

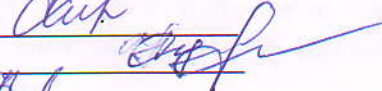
Для организации питания в общеобразовательном учреждении и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 3.1 4.3598-20, оборудовано помещение под столовую. Помещение столовой размещается на первом этаже МКОУ «СОШ №30» и включает в себя производственные и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят: варочная, рабочая и раздаточная зоны, обеденный зал. В производственной зоне установлены моечные раковины с подводкой холодной и горячей 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 правилам, 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. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находятся в исправном состоянии. Производственные столы, представленные для обработки пищевых продуктов, имеют

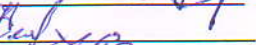
покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовая школы на 04.09.2023г. обеспечена достаточным количеством посуды: тарелок, стаканов, вилок, ложек. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

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 перемен по графику. 3. Общее состояние пищеблока соответствует СанПиН 3.1./2.4.3598-20

Председатель  Лажараева М.Х.

Кажаева И.Х. 

Куликова С.А. 

Тохова Н.Г. 

Афаунова З.В. 

Гутаева З.В. 