

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с.п. Верхние Ачалуки  
имени Чапанова Ибрагима Исропиловича»

386338 РИ Малгобекский  
муниципальный р-н  
с.п. Верхние Ачалуки  
ул. Эсанбаева, 27  
тел. 89280954466  
e-mail: shkola1.achaluki@mail.ru



Утверждаю:

Директор

Аушева З.Я

## АКТ № 1

обследования готовности помещений пищеблока ГБОУ «СОШ № 1 с.п Верхние  
Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича» к оказанию услуг общественного  
питания после зимних каникул

10.01.2025

На основании положения «Об организации горячего питания в школе» и  
плана мероприятий по улучшению системы организации питания ГБОУ «СОШ № 1 с.п  
Верхние Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича» на 2024/25 учебный год,  
комиссия в составе:

Председатель: Ответственный по питанию Долтмурзиева М.М..

Члены комиссии: Медсестра Бисаева А.Х.;

Повар Гогиева М.А.;

Заместитель директора по ВР Джанхотова Ф.А.;

Заместитель директора по АХЧ Картоев А.М.;

провела с 9 по 10 января проверку готовности помещений пищеблока ГБОУ «СОШ № 1  
с.п Верхние Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича» к оказанию услуг  
общественного питания после зимних каникул.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в осях Н-С;1-12 здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат ГБОУ « СОШ № 1 с.п Верхние Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича» . Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками ГБОУ « СОШ № 1 с.п Верхние Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича»

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой 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	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20	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
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	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 пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале.. Количество питающихся 111 человек. В столовой оборудовано 174 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
-------	--------	-----------	----------------------

1	Количество умывальников или раковин желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	Да
2	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:

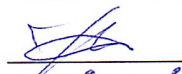
- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок ГБОУ «СОШ № 1 с.п Верхние Ачалуки имени Чапанова Ибрагима Исропиловича» готов к работе в штатном режиме.

Председатель



Долтмурзиева М.М.

Член комиссии



Джанхотова Ф.А.

Член комиссии




Картоев А.М.

Член комиссии



Бисаева А.Х..

Член комиссии



Гогиева М.А.