

АКТ № 4
Оценки готовности столовой и пищеблока
МАОУ «СОШ №6»
к работе в 2026-2027 учебном году

п. Рефтинский

24.08.2026 год

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания обучающихся, проведения комплекса противозидемических и профилактических мероприятий в общеобразовательных организациях в каникулярный период и после праздничных дней, руководствуясь Предписанием № №66-03-12/12-7007-2025 от 19.12.2025 года

Комиссия в составе:

Директор Саламатова Е.А.

Заведующий хозяйством Обливанцева С.А.

Ответственный по питанию Артамонова Е.Н.

провела проверку пищеблока, моечной, складских и подсобных помещений столовой.

Чек лист самообследования пищеблока

КРИТЕРИИ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИИ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Сотрудники			
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	Да		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	Да		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	Да		
Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да		

Кухонной посуды а достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да		
Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растении	да		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да		
Наличие на рабочих местах инструкции по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да		
Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да		
Генеральная уборка помещений пищблока проведена	да		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт(или)замена кафельной плитки)	нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да		

Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5- 10 литров от застоявшейся в трубах воды	да		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да		
Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да		

Директор МАОУ «СОШ №6»

Заведующий хозяйством

Ответственный по питанию

Саламатова
Обливанцева
Артамонова

Саламатова Е.А.

Обливанцева С.А.

Артамонова Е.Н.