

Акт обследования пищеблока

Наименование образовательной организации МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»

Юридический адрес: Пермский МО, с.Фролы, ул.Светлая, д.2

Фактические адреса: Пермский МО, с.Фролы, ул.Светлая, д.2 (школа)

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
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		
Блок 2. 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 достаточно, дефекты отсутствуют	Да		
Столовой посуды достаточно, дефекты			

отсутствуют			
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	Да		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	Да		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	Да		
Наличие на рабочих местах инструкций 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		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена	Нет		

кафельной плитки)			
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	Да		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	Да		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	Да		
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		
Блок 5. 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	Десятидневное меню, рекомендованное к использованию РУО ПМО	
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	Да	Да	

температурного режима в холодильном оборудовании			
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		

Блок 6. Оценка безопасности электрооборудования			
Исправно	Да		
Соответствует нагрузкам	Да		
Наличие защиты	Да		
Блок 7. Оценка безопасности системы пожаротушения и пожарной сигнализации			
Работоспособно	Да		
Сроки годности исправны	Да		
В свободном доступе	Да		
Блок 8. Оценка безопасности эвакуационных путей и выходов			
В свободном доступе	Да		
Запоры в исправном состоянии	Да		
Освещенность на путях эвакуации и выходах	Да		

Руководитель образовательной организации

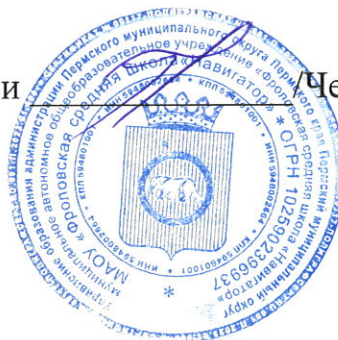
Члены комиссии:

Золотарева М.Ю.

Кошкарлова Н.В.

Зотева Н.А.

Мурасова Э.Р.



Чернякевич Е.З.

МАОУ Фроловская средняя школа
«Навигатор»

АКТ проверки пищеблока

Мы, нижеподписавшиеся, провели проверку пищеблока 17.12.2025г.

- Оборудование пищеблока, его санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Хранение кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие санитарных книжек у сотрудников
- Введение журналов бракеража готовой продукции, журнала здоровья

В ходе проверки выявлено:

- На данный момент в пищеблоке работают 22 сотрудника, сроки и полнота прохождения медосмотра соблюдены, прививки имеются, в том числе от гепатита А и дизентерии, гигиеническое обучение пройдено;
- Работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы имеется спецодежда, обувь, колпаки, халаты;
- Перед рабочей сменой проводится термометрия и осмотр на наличие гнойных и респираторных заболеваний
- Состояние кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует правилам СанПиНа, столовой посуды достаточно, без дефектов.
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, холодильное оборудование обеспечено термометрами, своевременно размораживается, температурный режим соблюдается;
- Кухонный инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Моющие и дезинфицирующие средства имеются и расходуются в соответствии с нормами;
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- Поварами ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются;
- Журнал бракеража готовой продукции и журнал здоровья ведется ежедневно
- В пищеблоках отсутствуют насекомые и грызуны, личные вещи и комнатные растения

Зав производством Журавлева ЛЛ _____

Врач Зотева НА _____

Медсестра Мурасова ЭР _____

