

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) школа-интернат»**

**АКТ  
от 25.12.2025  
готовности пищеблока С(К)ШИ  
к работе после праздничных и каникулярных дней**

В рамках профилактических мероприятий по обеспечению пожарной безопасности и в целях соблюдения норм санитарно-эпидемиологического благополучия проведено комплексное обследование пищеблока 25.12.2025 г.

Проверку осуществила комиссия в составе:

Чистина Л.Н. – и.о.директора школы,  
Булатова М.Ф. – заведующий хозяйством,  
Вахрушева Г.С. – ответственный за питание,  
Юдина С.Б. – шеф-повар.

В ходе проверки установлено:

- электрооборудование исправно, соответствует нагрузкам, защита имеется;
- система пожаротушения и пожарной сигнализации работоспособна, огнетушители соответствуют срокам годности, находятся в свободном доступе;
- эвакуационные пути и выходы доступны, освещены, запоры исправны;
- санитарно-техническое состояние помещений и оборудование соответствует требованиям.

**Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.**

Все оборудование: плиты, мясорубка, духовые шкафы, - находится в исправном, чистом состоянии.

Холодильное оборудование для хранения продуктов и суточных проб чистое, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Журнал заполняется своевременно.

**Посуда для приготовления пищи** имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркована, используется в соответствии с маркировкой, хранится в шкафах. Полы и разделочные столы чистые.

**Гигиеническое состояние помещений.**

В моечной соблюдаются график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется все необходимое. Битой посуды и посуды со сколами не обнаружено, имеется емкость для замачивания посуды.

Дети питаются в обеденном зале, столы эстетично сервированы.

**На пищеблоке имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям.**

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Пройдено медицинское обучение. Повара имеют профессиональное обучение.

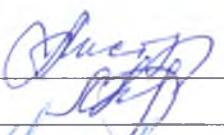
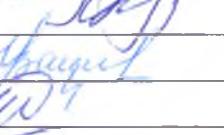
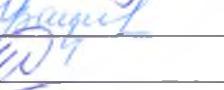
Перспективное десятидневное меню имеется.

График приема пищи имеется.

Продукты с просроченным сроком использования не обнаружены.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

- Пищеблок соответствует требованиям СанПин:
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Пища на пищеблоке готовится из продуктов, соответствующих требованиям СанПин.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

Чистина Л.Н. ,  
Булатова М.Ф. ,  
Вахрушева Г.С. ,  
Юдина С.Б. .