

**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, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой, хранится в шкафах. Полы и разделочные столы чистые.

Гигиеническое состояние помещений.

В моечной соблюдается 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. _____.