

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 147**

АКТ

приёмки пищеблока на готовность
к работе после новогодних праздников

от «09» января «2025г.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: А.А.Моисеев (директор МАОУ СОШ №147)

Члены комиссии: Акматова Б.Т., Новикова И.А., Валишева Н.В., Воробкало Т.и,

Составил настоящий акт о следующем:

1. Оборудование пищеблока:

1.1 **Плита для приготовления пищи** электрическая 4х конфорочная – 2шт. в рабочем состоянии.

Установлена в строго горизонтальном положении, водопроводный кран около имеется.

1.2 **Вентиляционный зонт** над плитами имеется, вентиляция в рабочем состоянии

1.3 **Жарочный шкаф** – 1шт, в исправном состоянии

Вентиляционный зонт над жарочным шкафом имеется.

1.4 **Котёл варочный** – 1шт, в исправном состоянии, используется по назначению.

1.5 **Мясорубка, овощерезка** имеется – 1шт.. в исправном состоянии.

1.6 **Протирочная машина с насадками** имеется – 1шт, в исправном состоянии

1.7 **Холодильник:**

Камера холодильная -1шт., холодильники типа ШХ- 3шт, камера морозильная -1шт, оборудование в исправном состоянии, заземление выполнено.

1.8 Работники пищеблока 5 человек прошли инструктаж по электробезопасности.

2. Наличие средств пожаротушения: огнетушители -3шт

3. Имеются инструкции, с которыми работники ознакомлены в период инструктажа на рабочем месте, под роспись.

4. **Проведение медицинских обследований** работников в установленные сроки – да

5. **Наличие гигиенического журнала(сотрудников) - ведётся**

6. **Обеспечение спецодеждой, индивидуальными средствами защиты** – обеспечены

7. **Наличие и укомплектованность медицинской аптечки** – укомплектована полностью

8. **Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания** – соблюдается в соответствии СанПиН

9. **Состояние вентиляционной системы** – в рабочем состоянии

10. **Обеспечение моющими средствами, проведение ежедневной и генеральной уборки** – согласно нормам СанПиН

11. **Ежедневная и генеральная уборка обеденного зала** проводится – в соответствии с СанПиНом, в зале чисто.

12. **Разработано** десятидневное и ежедневное меню, ежедневное меню вывешивается на стенд на против обеденного зала, утверждено директором ОУ А.А Моисеевым

13. **Обязанность за создание безопасных условий труда и соблюдение техники безопасности на пищеблоке** возложены на повара Барышникову Н.В., Кандыбу Е.В.

На основании результатов осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией, комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к работе после праздничных и выходных дней.

Рекомендации – нет

Председатель комиссии А.А.Моисеев

Члены комиссии:

Акматова Б.Т. Б.Т. – зав. производством

Новикова И.А. И.А. – диспетчер по питанию

Валишева Н.В. Н.В. – ответственный за организацию питания

Воробкало Т.И. Т.И. – мед.работник школы(по согласованию)