

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
НАЛЬЧИК» КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №9  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

360000, г. Нальчик, ул.М.Горького, 11

телефон: 42-58-68

### Акт

№ 1

от 04.09 2023г.

## О результатах готовности столовой МКОУ «СОШ №9» к организации горячего питания обучающихся 1-4 классов ОВЗ 1-11 классов в 2023-2024 учебном году

#### Комиссия в составе:

Емельянова Л.П. - председатель комиссии

Шаваева А.Ш. - секретарь

#### Члены комиссии:

Шамова Д.Ж. - председатель ПК

Налоева Р.Х. - председатель Управляющего Совета

Бербекова И.М. - повар

Дышекова З.А. – родитель 4 «А» класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка готовности столовой к работе 2023-2024 учебном году.

Время проведения проверки 2 сентября 2023 года.

В ходе проверки установлено:

Для организации питания в общеобразовательном учреждении и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами САНПиН 2.4.1.3049-13 и СанПин 3.1 ½.4.3598-20, оборудовано помещение под столовую на 54 места, работающее на продовольственном сырье с полным циклом приготовления блюд.

Помещение столовой размещается на первом этаже МКОУ «СОШ №9» и включает в себя производственные и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят: варочная, рабочая и раздаточная зоны, обеденный зал площадью 50 квадратных метров. В обеденном зале установлено 2 умывальника, рядом с умывальником располагаются дозаторы для мыла и разовые полотенца для рук.

В производственной зоне установлены моечные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, отвечают пребыванием, предъявленным питьевой воде.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара являются предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявленным к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном оборудовании.

Производственные столы, представленные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеется в наличии: сушка -6 шт., поднос-5 шт.

Черпак, половник-11 шт., терка-2 шт., сетки-4 шт., тазы- 6 шт., совок+щётка-1 шт. лампа-рециркулятор -1 шт., моющие средства на сумму 1135,00 руб. (договор пожертвования).

Столовая школы на 02.09.2022г. обеспечена достаточным количеством посуды: тарелок, стаканов, вилок, ложек. Примерное меню, утверждённое Роспотребнадзором было предоставлено 02.09.2022 г. Лимиты на начало учебного года не были доведены в полном объёме. Отсутствуют нормативно-правовые акты по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов от учредителя.

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали. При столовой имеется большой обеденный зал на 50 человек. Зал оснащен удобной мебелью: стульями, табуретками и четырёхместными столами, столешницы которых изготовлены с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

#### **Выводы:**

1. В помещениях пищеблока чисто, в холодильниках установлены термометры, разделочные доски промаркированы, посуда для приготовления пищи промаркирована.
2. В столовой будет организован прием пищи во время уроков по графику.
3. Общее состояние пищеблока соответствует СанПиН 3.1/2.4.3598-20

Председатель  Л.П. Емельянова

Секретарь  А.Ш. Шаваева

Члены комиссии:

 Р.Х. Налоева

 Д.Ж. Шамова

 И.М. Бербекова

 З.А. Дышекова