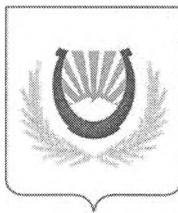


Муниципальнэ кӀзонэ учрежденэ «Налшык кӀалэ округым и шӀыпӀэ Администрацэ егъэджэныгъэм и департамент» Муниципальнэ кӀзонэ егъэджапӀэ учрежденэ Къэбэрдей-Балъыр республикэм и Налшык кӀалэ округым хыхъэ «предмет шхӕжухэр нӕхъ куууэ шрагъэдж е 9-нэ курыт еджапӀэ»



Муниципал казна мекам Къабарты-Малкъар Республиканы Налчык шахар округуну «Жер-Жерли администрациясыны окъуу-билим департаменти» Муниципал казна мекам Къабарты-Малкъар Республиканы Налчык шахар округуну «Бир-бир предметледен терен билим берген 9-чу номерли орта школу»

**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**

360051 г. Налчык, ул. М. Горького, 11  
8 (8662) 42-58-68

ИНН 0711035709, КПП 072501001  
education09@internet.ru

**Акт**

№ 1

от 31.08. 2024г.

**О результатах готовности столовой МКОУ «СОШ №9» к организации горячего питания обучающихся 1-4 классов ОВЗ 1-11 классов в 2024-2025 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  
Лакунова Н.С. – родитель 4 «А» класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка готовности столовой к работе 2024-2025 учебном году.

Время проведения проверки 3 сентября 2024 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 1/2.4.3598-20, 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 03.09.2024г. 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.

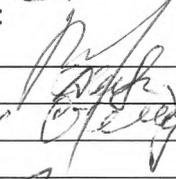
#### **Выводы:**

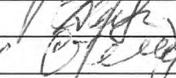
1. В помещениях пищеблока чисто, в холодильниках установлены термометры, разделочные доски промаркированы, посуда для приготовления пищи промаркирована.
2. В столовой будет организован прим пищи во время уроков по графику.
3. Общее состояние пищеблока соответствует СанПиН 3.1/2.4.3598-20

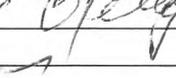
Председатель  Л.П. Емельянова

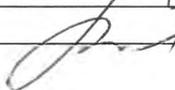
Секретарь  А.Ш. Шаваева

Члены комиссии:

 Р.Х. Налоева

 Д.Ж. Шамова

 С.М. Черкессова

 Н.С. Лакунова