

Акт обследования пищеблока  
образовательной организации.

1. Наименование образовательной организации:  
МБОУ «СОШ с. Кочегуры Чернянского района»

2. Адрес нахождения образовательной организации:  
индекс 309591 Белгородская область., Чернянский район., с.Кочегуры.,  
ул. Центральная д.86

3. Организация питания осуществляется самостоятельно или с привлечением  
сторонних организаций:

организация питания осуществляется самостоятельно

4. Количество обучающихся в образовательной организации:  
50 обучающихся

5. Количество работников пищеблока:  
2 повара,

6. Соответствие приема и хранения пищевой продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям. Дата поступления пищевых продуктов на пищеблок образовательной организации, соблюдение сроков годности продуктов, наличие на них сопроводительных документов (перечислить каких документов), обеспечивающих прослеживаемость движения от изготовителя до конечного потребителя:

Дата поступления нескоропортящихся продуктов (крупы, сахар, макаронные изделия, чай.....)- накладная № , срок годности по сертификату до

№ п/п	Наименование	Количество	Дата поступления	Годен до	№ накладной
1	Крупа гречневая	12 кг	19.11.2024 03.12.2024	10.02.2026	7385 7767
2	Зелёный горошек (консерв.)	3,6 кг	10.12.2024	18.06.2028	8015
3	Макароны	7,0 кг	10.12.2024 24.12.2024	18.08.2025	8014 8401
4	Масло подсолнечное	8 л	19.11.2024 24.12.2024	14.05.2026	7384 8400
5	Сахар	14, кг	17.12.2024 24.12.2024	2028	8221 8400
6	Соль	3 кг	24.12.2024	17.02.2026	8400
7	Чай	0,1 кг	24.12.2024	1.04.2027	8401
8	Сок 0,2 л	20 л	17.12.2024 24.12.2024	15.07.2025	8219 8401

9	Томатная паста	1,92 кг	02.11.2024 19.11.2024	15.10.2027	6905 7385
10	Горох	4 кг	10.12.2024	16.05.2026	8014
11	Крупа перловая	3 кг	02.09.2024	06.08.2025	5143
12	Геркулес	5 кг	19.11.2024	15.03.2025	7385
13	Картофель	50 кг	20.12.2024	06.07.2025	1522
14	Капуста	5 кг	20.12.2024	06.07.2025	1522
15	Свекла	16 кг	20.12.2024	06.07.2025	1522
16	Лук	15 кг	20.12.2024	06.07.2025	1522
17	Морковь	15 кг	20.12.2024	06.07.2025	1522

Дата поступления скоропортящихся продуктов (рыба, говядина, курица, сливочное масло, яйца.....)- накладная № , срок годности по сертификату до

№ п/п	Наименование	Количество	Дата поступления	Годеи до	№ накладной
1	Бедро ЦБ	5,382 кг	17.12.2024	08.11.2025	8219
2	Говядина бескостная	11 кг	17.12.2024 24.12.2024	06.02.2025 03.12.2025	8015 8401
3	Яйцо	69 шт.	24.12.2024	12.01.2025	8401
4	Свинина	7,345 кг	03.12.2024 24.12.2024	19.05.2025 12.06.2025	7766 8400
5	Рыба свежемороженая (минтай)	11 кг	24.12.2024	19.12.2025	8400
6	Котлеты	5 кг	24.12.2024	21.06.2025	8401
7	Грудка куриная	7,018 кг	24.12.2024	08.11.2025	8400 8401

7.Оборудование обеденного зала, его соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям:

Оборудование обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям: покрытие столов и скамеек позволяет проводить обработку. Оборудован зал на 60 посадочных мест, что позволяет организовать питание на 2 переменах : завтрак-вторая перемена 1-9, 11 классы, обед- пятая перемена 1-9,11 классы.

8. Дата проведения обработки производственных помещений пищеблока и обеденного зала столовой дезинфицирующими средствами, название используемого препарата, соблюдение требований к приготовлению дезинфицирующего раствора, экспозиция. Запасы дезинфицирующих средств (указать объемы):

06.01.2025 года проведена обработка производственных помещений пищеблока и обеденного зала столовой дезинфицирующим средством Жавель Жавельон. В соответствии с инструкцией был произведен раствор, а именно 1 таблетка на 10 л воды. Поверхности в помещениях, мебель, протирали ветошью, смоченной в растворе средства при норме расхода рабочего раствора средства – 150 мл/ м2 обрабатываемой поверхности.

9.Дата проведения генеральных уборок производственных помещений и столовых:

06.01.2025 года проведена генеральная уборка производственных помещений и столовой.

10.Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями:

На пищеблоке школы обеспечивается последовательность технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, то есть определена схема зонирования производства, схема расстановки оборудования, определено движение персонала, движение сырья, заготовок, готового продукта. Процесс подготовки и приготовления пищи осуществляется в соответствующих цехах, на соответствующих маркировке столах и в соответствующих маркировке ёмкостях.

11.Исправность технологического, холодильного и моечного оборудования; имеющийся инвентарь, тара, посуда, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям:

Все имеющееся на пищеблоке школы технологическое, холодильное и моечное оборудование находится в исправном состоянии. Инвентарь, тара, столовая посуда промаркированы и имеются в достаточном количестве. Количество и состояние инвентаря и посуды соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

12.Соблюдение работниками сроков прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Приложить список работников с указанием даты прохождения медосмотра и гигиенической подготовки:

Работниками осуществляется прохождение предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной

гигиенической подготовки и аттестации. (список работников с указанием даты прохождения медосмотра и гигиенической подготовки прилагается)

№ п/п	ФИО работника	Должность	Дата прохождения медосмотра	Дата гигиенической подготовки
1	Сорокина Лариса Ивановна	Повар	04.06.2024 г.	20.03.2024 г.
2	Попова Лидия Ивановна	Повар	22.08.2024 г	08.08.2023 г.

13.Опрос и осмотр работников пищеблока на наличие отклонений в состоянии здоровья у самого работника, а также у членов семьи работника (не позднее 8.01.2025). Нет ли проявлений острой кишечной инфекции, а также проявлений острой респираторной вирусной инфекции. Осмотр проводится силами администрации, при наличии медицинскими работниками образовательной организации:

06.01.2025 года силами администрации школы (ФИО) директора школы Сорокина Ю.Н., зам. директора Бредихина В.В и медицинского работника (ФИО) Бондаревой Т.Е. проведен опрос и осмотр работников пищеблока на наличие отклонений в состоянии здоровья у самого работника, а также у членов семьи работника. Опрос и осмотр показал, что у работников пищеблока, Сорокиной Л.И., Поповой Л.И., а также у членов их семей нет проявлений острой кишечной инфекции, а также проявлений острой респираторной вирусной инфекции.

14.Обращались ли за медицинской помощью работники пищеблока и члены их семей в период 29.12.24-8.01.25, дата заболевания, диагноз:

Проведена работы по выяснению случаев обращения за медицинской помощью в ОГБУЗ «Чернянская ЦРБ им. П.В.Гапотченко» или ФАП работников пищеблока и членов их семей в период 29.12.24-8.01.25 года. - не было.

Директор школы

Сорокин Ю.Н.

МП БОУ  
«СОШ  
с. Кочегуры»

