



УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ СОШ №52

А.В. Дроздовский

## АКТ

обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания на пищеблоке МОУ СОШ № 52

г. Тверь

« 03 » октября 2025 г.

Мы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе председателя комиссии Давыдовой О.С.-социальный педагога, членов комиссии: бухгалтера Оглы Л.С и медицинской сестры Шведковой Е.А. составили настоящий акт о том, что 3 октября 2025 года была проведена проверка пищеблока МОУ СОШ № 52:

В ходе проверки установлено следующее.

Питание в МОУ СОШ № 52 организует ООО «Лиман» в соответствии с заключенным контрактом №2024.000237 от 15 мая 2024 года.

Меню размещено на видном месте, составлено в соответствии с необходимыми требованиями.

Контрольное блюдо размещено на видном месте, подписано, соответствует меню.

Проверка проводилась на соответствие фактически приготовленных блюд **меню завтраков для обучающихся 1-4 классов**. Выкладка питания соответствует заявленному меню. Расхождений не выявлено.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, являющимися приложением утвержденного контракта. Выборочно проверили:

- Молоко, сгущенное с сахаром
- Творог
- Масло коровье сливочное
- Мука пшеничная хлебопекарская
- Макаронные изделия
- Хлопья овсяные
- Крупа гречневая
- Крупа рисовая
- Сахар белый
- Соль

Расхождений не выявлено

При проверке установлено следующее:

Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока

Ведется

Наличие необходимого оборудования производственных помещений

Соответствует

Санитарное состояние технологического и

Удовлетворительное

|                                                                                                            |                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| холодильного оборудования                                                                                  |                                                                          |
| Контроль температурного режима холодильного оборудования                                                   | Ведется журнал контроля.<br>Соответствует                                |
| Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании                                           | Имеется                                                                  |
| Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря                                       | В достаточном количестве<br>Посуда с трещинами и сколами не используется |
| Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря                                                             | Имеется                                                                  |
| Использование помещений согласно назначению                                                                | Согласно назначению                                                      |
| Санитарное состояние помещений                                                                             | Удовлетворительное<br>Маркировка имеется                                 |
| Хранение и маркировка уборочного инвентаря                                                                 | Хранится в отдельном помещении                                           |
| Место для переодевания и хранения личных вещей                                                             | Имеется                                                                  |
| Наличие графика генеральной уборки помещений                                                               | Имеется<br>Проводится не реже 1 раза в неделю                            |
| Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме сырья и продуктов питания | Имеется<br>Соответствуют                                                 |
| Сроки годности продукции                                                                                   | Соблюдаются                                                              |
| Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение товарного соседства                                        | Соблюдается                                                              |
| Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока                                                      | Соблюдаются                                                              |
| Использование спецодежды                                                                                   | Используется                                                             |
| Соблюдение технологических карт                                                                            | Соблюдаются                                                              |
| Контроль за качеством готовой продукции                                                                    | Осуществляется                                                           |
| Использование спецодежды при раскладке питания обучающимся                                                 | Используется                                                             |
| Соблюдение веса порций заявленному в меню (по 10 порциям)                                                  | Соответствует                                                            |
| Соблюдение температуры выдачи блюд                                                                         | Соблюдается                                                              |
| Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции                                          | Соблюдается                                                              |
| Наличие суточных проб                                                                                      | Имеются                                                                  |
| Санитарное состояние обеденного зала                                                                       | Удовлетворительное                                                       |
| Наличие дезсредств для мытья посуды и инструкций по их использованию                                       | Имеются                                                                  |
| Соблюдение температурного режима при мытье посуды                                                          | Соблюдается                                                              |
| Санитарное состояние посудомоечных машин                                                                   | Удовлетворительное                                                       |

**ВЫВОДЫ:** Замечаний нет.

**Председатель комиссии:**

Давыдова О.С.

**Члены комиссии:**

Оглы Л.С.

Шведкова Е.А.

**Представитель родительской общественности**

Наум Наумович Е.А.