

Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми  
«Специальная (коррекционная) школа – интернат № 7» г. Воркуты

**АКТ № 2**  
**обследования готовности помещений пищеблока ГОУ РК «С(к)ШИ № 7» г. Воркуты**  
**к оказанию услуг общественного питания после весенних каникул**

31.03.2025

На основании распоряжения Управления образования от 09.01.2025 № 23/р «О проверке условий предоставления питания в образовательных организациях» и пункта 12 плана мероприятий по улучшению системы организации питания ГОУ РК «С(к)ШИ № 7» г. Воркуты на 2024/25 учебный год, комиссия в составе:

Председатель Симакова Т.Г.

Члены комиссии: Колотушкина Н.В., медсестра

Астахова Е.С., ответственная за питание

Пережогина О.Н., зав. производством

провели 31.03.2025 проверку готовности помещений пищеблока ГОУ РК «С(к)ШИ № 7» г. Воркуты к оказанию услуг общественного питания после весенних каникул.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ**

Пищеблок расположен на третьем этаже производственного корпуса. Помещения пищеблока принадлежат ГОУ РК «С(к)ШИ № 7» г. Воркуты. Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками ООО «Диет Групп»

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: кондитерский цех, цех сыпучей продукции, мясо-рыбный цех, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, раздаточная, хлебный цех, кладовые и складские помещения.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет	Подпункт 2.5.1	Да

	повреждений	пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20	Да

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
	– вентиляции и освещения		Да
3	На осветительных приборах есть	Подпункт 2.8.6	Да

пылевлагонепроницаемая защитная арматура	пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	
--	---------------------------	--

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 80 человек. В столовой оборудовано 80 посадочных мест.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин желобкового типа перед обеденным залом соответствует гигиеническим нормативам (не менее 1 кран на 20 посадочных мест)	Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	Да
2	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м <sup>2</sup> /посадочное место)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да

### ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденного зала, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок ГОУ РК «С(к)ШИ № 7» г. Воркуты готов к работе в штатном режиме.

Председатель

Медсестра

Член комиссии  
(ответственная за питание)

Член комиссии  
(зав. производством)

Симакова Т.Г.

Колотушкина Н.В.

Астахова Е.С.

Пережогина О.Н.