

АКТ

проверки готовности пищеблока к новому 2026-2027 учебному году
(работе после летних каникул)

составлен « 06 » 08 2026 года

Муниципальное образовательное учреждение «Новодвинская гимназия», 1957 год

(полное наименование организации, год постройки)

администрация муниципального образования «Город Новодвинск»

(учредитель организации)

164900 Архангельская область г. Новодвинск ул. Мельникова дом 14

(юридический адрес, физический адрес организации)

Тебенкова Анна Петровна, 4-61-40

(фамилия, имя, отчество руководителя организации, № телефона)

В соответствии с приказом № 168 (01-02) от 04.08.2026 _____.

комиссией в составе:

Председатель комиссии: О.В. Генералова, и.о. директора;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Члены комиссии:

А.А. Меньшикова, социальный педагог;

(должность, фамилия, имя, отчество)

И.А. Титова, секретарь учебной части;

(должность, фамилия, имя, отчество)

О.С. Сушкова, ведущий бухгалтер;

(должность, фамилия, имя, отчество)

проведена проверка готовности пищеблока к работе.

В ходе проверки установлено:

1. Паспорт пищеблока организации от «30» ноября 2023 года оформлен.

2. Питание обучающихся:

а) питание организовано в 2 смены, 1 _____
(количество смен) (количество столовых)

столовых на 92 посадочных мест. Буфет не имеется на 0 _____ мест.
(имеется, не имеется)

Качество эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное,
(удовлетворительное, неудовлетворительное)

гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются _____;
(соблюдаются, не соблюдаются)

б) примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательной организации _____ имеется _____;
(имеется, не имеется)

в) питьевой режим обучающихся _____ организован _____;
(организован, не организован)

_____ кипяченая вода _____;
(указать способ организации питьевого режима)

Основные недостатки: _____ нет _____;

г) процент охвата горячим питанием составляет 85 %, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 5 детей, что составляет 1 % от их общего количества;

д) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых ООО «Престиж-кафе» по договору № 16 от 10.03.2026,

д) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых ООО «Престиж-кафе» по договору № 16 от 10.03.2026,

(из продуктов, закупаемых организаций, полуфабрикатов по заключенным договорам и др., реквизиты договора)

Основные недостатки: нет;

е) хранение продуктов организовано, санитарным нормам соответствует.

(организовано, не организовано)

(соответствует, не соответствует)

3. Обеспеченность технологическим оборудованием: достаточное,

(достаточное, не достаточное)

его техническое состояние соответствует нормативным требованиям,

(соответствует, не соответствует нормативным требованиям)

акты допуска к эксплуатации оформлены, акт от 15.07.2026 б/н.

(оформлены, не оформлены)

а) требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются,

(соблюдаются, не соблюдаются)

Основные недостатки: нет.

б) потребность в закупке дополнительного технологического оборудования

не имеется,

(имеется, не имеется)

(при необходимости указать наименование и количество оборудования)

в) санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических цехов, и участков соответствует санитарным нормам,

(соответствует, не соответствует санитарным нормам)

Основные недостатки: нет;

г) обеспеченность столовой посудой достаточное;

(достаточное, не достаточное)

д) документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеется,

(имеется, не имеется)

Основные недостатки: нет;

е) наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинфекция) имеется;

(имеется, не имеется)

контракт с ФБУЗ ЦГиЭ от 19.01.2026г. № 84.

(реквизиты договора, №, дата, организация, оказывающая услуги)

4. Нормы освещенности производственных помещений (участков), подсобных помещений соответствует санитарно-гигиеническим

(соответствует, не соответствует)

требованиям к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий.

5. Медицинские осмотры:

а) предварительный и(или) периодический медицинский осмотр работникам пройден;

(пройден, не пройден, если не пройден, указать причину)

б) профессиональная гигиеническая подготовка у работников пищеблока имеется;

(имеется, не имеется)

в) вакцинация работников в соответствии с национальным календарем профилактических прививок проведена.

(проведена, не проведена, если прививки отсутствуют, указать причину)

6. Наличие предписаний по пищеблоку и столовой не имеется;

(имеется, не имеется). (дата устранения)

наличие предписаний по пищеблоку с датой устранения до 01.09.2026г.:

не имеется,

(имеется, не имеется)

(устранено, не устранено)

причина не исполнения -

(указать причину)

перенос срока -

(указать дату)

РЕШЕНИЕ:

Пищеблок готов к работе в новом 2026-2027 учебном
году

Председатель комиссии:

 /

О.В. Генералова
(Ф.И.О.)

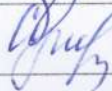
Члены комиссии:

 /

А.А. Меньшикова
(Ф.И.О.)

 /

И.А. Титова
(Ф.И.О.)

 /

О.С. Сушкова
(Ф.И.О.)