

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гимназия № 10
(МБОУ Гимназия № 10)

АКТ № 1
обследования готовности помещений пищеблока МБОУ Гимназии № 10
к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул

г. Гуково

12.01.2026

На основании распоряжения отдела образования администрации г. Гуково от 17.12.2025 № 138 «Об оценке готовности пищеблоков к работе после праздничных и каникулярных дней», в целях улучшения системы организации питания МБОУ Гимназии № 10 в 2026 учебном году, комиссия в составе:

Председатель Директор Лопина Е. С.

Секретарь Ответственный по питанию Шумейко О. В.

Члены
комиссии: Медсестра Калатошишвили Е. В.;
родитель Коломыцева В. П.;
родитель Билалова К. П.

провела 12.01.2026 проверку готовности помещений пищеблока МБОУ Гимназии № 10 к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в хозяйственной части здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат МБОУ Гимназии № 10 на праве оперативного управления. Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками организатора питания ИП Ю.А. Недайвозова.

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, 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	Пункт 2.16 СанПиН	Да

	ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	2.3/2.4.3590-20	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
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 отдельного 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 зоне максимального загрязнения есть локальная	Пункт	Да

	вытяжная система	2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
3	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
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся – 190 человек. В столовой оборудовано 120 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 ² /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 МБОУ Гимназии № 10 готов к работе в штатном режиме.

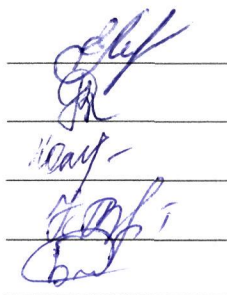
Председатель

Секретарь

Член комиссии

Член комиссии

Член комиссии



Лопина Е. С.

Шумейко О. В.

Калатоцишвили Е. В.

Коломыцева В. П.

Билалова К. П.