



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 40 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МАРШАЛА  
А.М.ВАСИЛЕВСКОГО» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

РОССИЯ, 443030, г. САМАРА, ул. НОВО - УРИЦКАЯ, 1  
тел./факс (846) 3361457 e-mail: [sdo.school\\_40@63edu.ru](mailto:sdo.school_40@63edu.ru)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Школа № 40» г.о.Самара  
Г.Н.Синцова  
09.01.2025 г.

АКТ

О подготовке пищеблока МБОУ «Школа № 40» г.о.Самара  
к работе после зимних каникул

На основании письма руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области от 04.01.2025 г. № 63-00-05/05-3-2025 комиссия в составе:

председатель комиссии - Синцова Г.Н., директор школы

члены комиссии – Борисова Л.А., заместитель директора по УВР

Коннова И.С., ответственная за организацию питания

Кулебакина В.В., учитель

Маркова Н.Н., родитель

09.01.2025 г. провела проверку пищеблока по вопросу готовности к работе после зимних каникул и установила следующее:

1. В помещениях пищеблока и столовой проведена генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дезинсекционные и дератизационные работы проведены (акт ООО «Профгарантия» от 17.12.2024 г.)

2. В ходе контрольного мероприятия по вопросу организации и качества питания учащихся 18.11.2024 г., а также профилактического визита в октябре 2024 г. нарушения не выявлены.
3. Условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований созданы и соблюдаются.
4. Обеспечен контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии сопроводительных документов. Продукты с истекшим сроком годности на пищеблоке не обнаружены.
5. Пищеблок обеспечен доброкачественной питьевой водой (пробы взяты в октябре 2024 г.)
6. Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Пищеблок оснащен необходимым оборудованием, инвентарем, посудой.
7. Требования к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания соблюдаются. В наличии технологические карты.
8. Пищеблок укомплектован работниками. Все работники прошли в полном объеме медицинский осмотр и гигиеническое обучение. Проверены медицинские книжки работников.

#### **Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся**

- Пищеблок оснащен необходимой материально-технической базой: технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее (электронагреватели воды) и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель.
- В наличии достаточное количество посадочных мест (60 мест) при соблюдении норматива 0,7 кв.м на одно посадочное место.
- В графике кормления есть 2 перемены для приема пищи по 20 мин.
- В наличии 3 умывальника перед обеденным залом.
- В наличии разработанное и утвержденное меню, соответствующее физиологическим нормам.

- В режиме питания в наличии интервалы между приемами пищи не менее 3,5 часов, полдник для детей, посещающих группу продленного дня.
- Количество работников (3 ч.) соответствует количеству питающихся детей.
- Со стороны оператора питания осуществляется производственный контроль работы пищеблока, основанный на принципах ХАССП, в том числе лабораторный.
- Со стороны администрации школы, медицинского работника, родительской общественности осуществляется повседневный контроль работы пищеблока, организации питания обучающихся.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Синцова Г.Н.

Борисова Л.А.

Коннова И.С.

Кулебакина В.В.

Маркова Н.Н.