

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 13 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк»)

АКТ № 1
обследования готовности помещений пищеблока
ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк»
к оказанию услуг общественного питания во II семестре 2024-2025 учебного года

г. Донецк

17.01.2025

На основании договора №1 от 13 января 2025 года «О безвозмездным пользованием нежилыми помещениями, оборудованием и инвентарем образовательного учреждения», приказа ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк» от 23.12.2025 № 187 «О передаче в пользование Ссудополучателю школьной столовой в целях оказания услуг по организации питания в 2024-2025 учебном году», писем Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.08. 2024 № 3928/05-28, от 09.12.2024 № 06-08.2/5081-24 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», комиссия в составе:

Председатель Ответственный по питанию Тищенко В.В.
Секретарь Заместитель директора по АХЧ Морозов А.Ф.
Члены комиссии: Медсестра Чако М.Ф.
 Повар Данилова Т.И.
 Кладовщик Дворник А.В.

провела с 15.01.2025 по 17.01.2025 проверку готовности помещений пищеблока ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк» к оказанию услуг общественного питания во II семестре 2024-2025 учебного года

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в основном здании образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк» на праве отделенной части муниципальной собственности муниципального образования администрации города Донецка и входит в сферу управления администрации города Донецка (выписка из электронного реестра учета объектов муниципальной собственности администрации города Донецка от 26.04.2024 № 372). Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками ИП Николаева

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: горячий цех, рыбный цех, овощной цех, моечная для столовой и кухонной посуды, складское помещение.

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	Пункт 2.16 СанПиН	Да

	моющими и дезинфицирующими средствами	2.3/2.4.3590-20	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Нет
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 вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

	– холодного и горячего водоснабжения;		
	– 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	Нет

2. Прием пищи обучающимися осуществляется в обеденном зале. Количество питающихся в 1 смену – 141 человек, во вторую – 9 человек (ГПД льготная категория). В столовой оборудовано 84 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 удовлетворительное, все технологическое оборудование новое, находится 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 ГБОУ «Школа № 13 Г.О. Донецк» готов к работе в штатном режиме.

Председатель
Секретарь
Член комиссии
Член комиссии
Член комиссии

Тищенко В.В.
Морозов А.Ф.
Чако М.Ф.
Данилова Т.И.
Дворник А.В.