

**Акт проверки
готовности пищеблока образовательной организации
к началу 2026– 2027 учебного году**

Составлен «31» августа 2026 г.

Наименование образовательной организации, Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» основной район, улица Карла Маркса, дом № 16/1, телефон № 8(34241) 3-33-73. Фамилия, имя, отчество руководителя Попова Татьяна Михайловна, исполняющий обязанности директора МАОУ СОШ №4.

В соответствии с приказом от «14» мая 2026 г. № 278 проверка проводилась комиссией в составе:

Филиппова Лариса Владимировна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Дылдина Надежда Асильбековна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Горбунова Марина Андреевна, заведующий хозяйством.

Богданова Нина Васильевна, зав. производством.

Комиссией установлено следующее:

Кем осуществляется организация питания (реквизиты договора, сроки, условия, цена)

ИП Батуев Н.М. Договор № 20 «Оказание услуг по организации горячего питания» от 03.12.2025 года, сроком действия с 12.01.2026г. по 30.12.2026г. на сумму 8 339 701,29 рублей.

1. Краткая характеристика имущественного комплекса пищеблока: столовая, работающая на сырье

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²
1	Зал для приема пищи	174,5
2	Складские помещения	14,9
3	Раздаточная зона	8
4	Производственные помещения	35
5	Зона для резки хлеба	3,75
6	Моечная посуды	11,8
7	Буфет	3,75

2. Данные по контингенту обучающихся, питающихся на пищеблоке (по состоянию на 01.09.2026г:

Кол- во	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
Всего	318	492	0
из них льготная категория (ОВЗ)	31	48	0

из них льготная категория (дети участников СВО)	15	13	0
из них льготная категория (инвалиды)	2	3	0
из них льготная категория (дети из многодетных малоимущих семей)	21	33	0
из них льготная категория (дети из малоимущих семей)	10	17	0

3. Год постройки здания 1961г.,

капитального ремонта пищеблока: нет

4. Информация о проведении в пищеблоке ремонтных работ в текущем году:

Косметический ремонт (шпаклевка, покраска потолка, стен) в производственном помещении, в зале для приема пищи косметический ремонт август 2026г.

5. Перечень технологического оборудования (в соответствии с таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21), его характеристика и его состояние, дата проведения технического контроля:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Характеристика и его состояние (%изношенности)	Дата проведения тех. контроля	Замечания
1	Зал для приема пищи	Стол обеденный	29	80%	2015г.	Отсутствие эстетичности, требуется замена
		Скамья	56	80%	2012г.	
		Раковины для мытья рук	6	80%	2015г.	нет
		Электро-полотенце	3	50%	2020г.	нет
2	Складские помещения	Стеллаж	2	20%	2008г.	нет
3	Раздаточная зона	Мармит 1-х блюд	1	20%	2010г.	нет
		Мармит 2-х блюд	1	20%	2010г.	нет
		Холодильный прилавок	1	30%	2010г.	нет
		Прилавок для столовых приборов	1	40%	2020г.	нет
4	Производственное	Сковорода электрическая	1	30%	2021г.	нет

	помещение					
	Горячий цех	Зонт вентиляционный	3	50%	2012г.	нет
		Пароконвектор	1	10%	2023г.	нет
		Стол производственный	4	50%	2007г.	нет
		Ванна моечная	3	30%	2007г.	нет
		Привод для готовой продукции универсальный механический	1	50%	2014г.	нет
		Машина картофелеочистительная	1	50%	2010г.	нет
		Мясорубка	1	50%	2016г.	нет
		Мясорубка промышленная	1	100%	2025г.	нет
		Весы циферблатные для готовой продукции	1	50%	2007г.	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	100%	2010г. 2025г.	нет
		Шкаф для хранения хлеба		50%	2010г.	нет
		Раковина для мытья рук	1	60%	2019г.	нет
		Плита электрическая 6-х конфорочная	6	20%	2021г.	нет
		Стол производственный	1	50%	2007г.	нет
	Холодный цех	Весы циферблатные	1	50%	2007г.	нет
		Установка бактерицидная	1	50%	2021г.	нет
		Стеллаж кухонный	1	50%	2012г.	нет
	Моечная кухонной посуды и	Зонт вентиляционный	1	60%	2012г.	нет
		Водонагреватель	2	50%	2012г.	нет
		Ванна моечная 3-хсекционная для столовой посуды	1	50%	2014г.	нет

	инвентаря	Ванна моечная 2-секционная для стаканов и столовых приборов	1	50%	2024г.	нет
		Ванна моечная 2-секционная для стаканов и столовых приборов	1	5%	2024г.	нет
		Машина посудомоечная	2	20%	2022г.	нет
		Стеллаж для хранения столовой посуды	1	50%	2012г.	нет
		Стеллаж для хранения стаканов	1	50%	2012г.	нет
		Зонт вентиляционный	1	50%	2014г.	нет
		Водонагреватель проточный	3	40%	2019г.	нет

6. Перечень столовой посуды:

	Наименование	В наличии	План закупки	На балансе:
Столовая посуда	Тарелка мелкая	725	100	ИП Батуев
	Тарелка глубокая	615	100	
	Стакан	520	200	
	Вилка (нержавеющий металл)	300	50	
	Ложка	300	70	
	Кассетница	2	0	
Кухонная посуда	Бак	4	0	ИП Батуев
	Кастрюля алюминиевая	8	0	
	Кастрюля эмалированная	4	0	
	Нож поварской	17	0	
	Половник	16	0	
	Доска разделочная	18	0	
	Противень	11	0	
	Сковорода блинная	1	0	
	Сковорода большая с крышкой	3	0	

7. График питания (приема пищи), продолжительность перемен:

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

для 1-4 классов на 2026-2027 уч. год

с учетом 100% питания всех обучающихся в начальной школе

Смена	Время	Продолжительность	Классы	Кол-во
1 смена	8.40-9.00	20 минут	Завтрак: 1, 2а классы	63+23=86
	9.40-10.00	20 минут	Завтрак: 4 классы	82

	10.40-11.00	20 минут	Обед: Дети с ОВЗ, инв. 1,2а,4 классов	7+3+9=19
2 смена	13.10-13.30	20 минут	Обед: Дети с ОВЗ, инв. 2б,в, 3 кл	9
	14.10-14.30	20 минут	Ужин: 2б,в,3 классы	46+82=128

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ
для 5-9 классов на 2026-2027 уч. год
с учетом 100% питания всех обучающихся

Смена	Время	Продолжительность	Классы	Кол-во
1 смена	8.40-9.00	20 минут	Завтрак: 5 классы	85
	9.40-10.00	20 минут	Завтрак: 7 классы	106
	10.40-11.00	20 минут	6,9 классы	92+97=189
	11.40-12.00	20 минут	Обед: Дети с ОВЗ, инв.	21
2 смена	13.10-13.30	20 минут	Обед: Дети с ОВЗ, инв.8 кл.	17
	15.10-15.30	20 минут	Ужин: 8 классы	103

Работа буфета для 1-9 классов 11.40 – 13.30

8. Наличие примерного 10 меню основное, дополнительное, индивидуальное меню:

Возраст	Тип меню (индивидуальное указать для какого заболевания)	На какой период, дата утверждения поставщиком, дата согласования руководителем учреждения	Наличие экспертного заключения
7-11 лет	Основное 10-дневное меню для обучающихся	04.06.2026 г.	14.09.2025 г.
12-18 лет	Основное 10-дневное меню для обучающихся	04.06.2026 г.	14.09.2025 г.
8 лет	индивидуальное меню с диагнозом пищевой аллергия	04.06.2026 г.	14.09.2025 г.

9. Укомплектованность штата:

ФИО	Должность	Объем ставки	Дата мед освидетельств ования	Дата обследо вания на Оки –скрин	Дата гигиенич еского обучения и аттестации
Богданова Нина Васильевна	Повар	1	04.06.2026	05.06.2026	28.05.2026

Гладикова Любовь Евгеньевна	Повар	1	01.04.2026	30.05.2026	28.10.2025
Соломенникова Оксана Михайловна	Кух. раб	1	01.04.2026	05.06.2026	09.06.2026
Чуприкова Лариса Савельевна	Повар	1	04.06.2026	04.06.2026	28.10.2025
Арсланова Линиза Нагимовна	Повар	1	01.04.2026	03.06.2026	28.10.2025
Глушкова Оксана Николаевна	Кухонный рабочий	1	24.04.2026	05.06.2026	09.06.2026

10. Оценка санитарно-гигиенической безопасности:

Наличие и состояние:

	Наличие	Состояние
Водоснабжение	Централизованное	Удовлетворительное
Горячее водоснабжение	Централизованное	Удовлетворительное
Отопление	Централизованное	Удовлетворительное
Водоотведение	Централизованное	Удовлетворительное
Вентиляция помещений	Механическая	Удовлетворительное

11. Наличие обеденного зала:

число посадочных мест 120,

обеспеченность мебелью обеспечено, требуется обновление,

санитарное состояние удовлетворительное,

количество раковин для мытья рук 6 шт.

12. Кем осуществляется организация питания ИП Батуев Николай Михайлович

Фактический адрес: 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Ленина, д.49, кв.

54. ИНН/ОГРНИП: 592009787806/318595800065087. Заведующая столовой:

Богданова Нина Васильевна. Телефон: 8 (922) 340-04-31.

13. Наличие оборудованных мест приема пищи для детей, питающихся едой из дома 25 мест.

14. Кем осуществляется медицинский контроль за состоянием здоровья работников пищеблока : Гиляшова Светлана Витальевна специалист МАОУ СОШ № 4 по охране труда.

15. Организация питьевого режима: Для организации питьевого режима в школе установлено 2 стационарных питьевых фонтанчика (на 1 и 3 этаже), находящихся в зоне свободного доступа к питьевой воде в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

16. Состояние освещения

коэффициент естественной освещенности: не менее 1,5%,

уровень искусственной освещенности 200-300 лк.

17. Оценка пожарной безопасности организации:

Наличие и состояние противопожарного оборудования (пожарные краны, рукава, стволы, огнетушители и пр.)

В наличии: огнетушители – 2 шт.

Противопожарное оборудование в наличии, состояние удовлетворительное.

Выполнение правил пожарной безопасности

Правила пожарной безопасности выполняются.

18. Дата проведения дератизации и дезинсекции поставщиком питания Акт № 526 от 30 июня 2026 г.

19. Даты проведения проверок родительским контролем в прошедшем учебном году:

- Акт ОК № 9 от 14.05.2026
- Акт ОК № 8 от 15.04.2026
- Акт ОК № 7 от 12.03.2026
- Акт ОК № 6 от 19.02.2026
- Акт ОК № 5 от 15.01.2026

20. Даты проведения проверок административной комиссией в прошедшем учебном году:

- Акт АК № 1 от 01.06.2026
- Акт АК № 4 от 09.12.2025
- Акт АК № 3 от 04.06.2025

21. Даты проведения Роспотребнадзором лабораторно-инструментальных обследований, даты актов исследований (поставщики питания), кратко результаты: протоколы исследований от 19.05.2026 г., отклонений от норм не выявлено.

22. Даты проведения проверок надзорными органами (пищблока) поставщика питания в прошедшем учебном году, наличие предписаний, предостережений, выявленные нарушения:

Выездная проверка Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по пермскому краю от 19.05.2026г.

23. Лица, ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

• Ответственный за организацию питания Филиппова Лариса Владимировна 8 (34241) 3-31-72;

• Ответственный по финансовым вопросам Коркина Елена Салихзяновна 8 (34241) 3-49-32;

• Заведующий производством: Чурикова Анастасия Алексеевна 89223357631.

**Заключение комиссии о готовности пищеблока образовательной
организации к новому 2026-2027 учебному году:**

По результатам контроля по готовности пищеблока МАОУ СОШ № 4 к новому 2026-2027 учебному году 31.08.2026 г. комиссия утверждает:

1. Пищеблок МАОУ СОШ № 4 к новому 2026-2027 учебному году готов.
2. На территории пищеблока необходимо осуществить:

Замечание	Необходимые действия	Стоимость	Количество	Сумма
Отсутствует эстетичность обеденных столов	Осуществить замену обеденных столов	7800 руб.	35шт.	273000 руб.
Отсутствует эстетичность скамей	Осуществить замену скамей	4500 руб.	70 шт.	315000 руб.
Пол в зоне раздачи размок	Осуществить обновление конструкции пола с заменой покрытия в столовой в зоне раздачи.	6000 руб./м ²	5м ²	30000 руб.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 /Попова Татьяна Михайловна

Филиппова Лариса Владимировна,
Ошева Татьяна Ивановна
Горбунова Марина Андреевна
Чурикова Анастасия Алексеевна