

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ х. Бурковский
(наименование организации)
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО	х.Бурковский, ул.Школьная, 6
Телефон	88447955325
Расчетная вместимость ДО	265 человек в одну смену
Фактически детей	242 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Помещение для приема пищи	Да
5	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	

3. Характеристика пищеблока и обеденного зала

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20, МР2.4.0179-20

						(наименование, кол- во штук)
Обеденный зал (комната приема пищи по группам)	30,2	Столы обеденные	8	2020	10%	
		Стулья	38	2020	10%	
		Раковины для мытья рук	1	2015	50	
		Электрополотенца	2	2020	10	
Раздаточная зона	нет	Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое (стол)				
Горячий цех	18,2	Плита электрическая	1	2020	10%	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрочайник				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные				
		Раковина для мытья рук	1	2020	10%	
		Стеллажи,	3	2020	10%	
Склады	Нет	Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
Холодный цех	Нет	Психрометр				
		Производственные столы	4	2020	10%	
		контрольные весы	1	2020	10%	
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
		Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				

Моечная для мытья столовой посуды	нет	Производственный стол				
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2020	10%	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов				
		Стеллаж (шкаф)	2	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Помещение для обработки яиц	нет	Производственный стол				
		Три моечных ванны (емкости)				
		Емкость для обработанного яйца				
		Раковина для мытья рук				
Мучной цех	нет	Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
Доготовочный цех	нет	Производственные столы	2	2015	10%	
		Контрольные весы				
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	1	2015	30%	
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук,				
Помещение для нарезки хлеба	нет	Производственный стол	1	2020	10%	
		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды	нет	Производственный стол	1	2020	10%	
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж				
Моечная тары	нет	Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех (первичной обработки овощей)	нет	Производственные столы, раковина для мытья рук	1	2020	10%	
		Моечные ванны	2	2020	10%	
		Картофелеочистительная и овощерезательная машины,				
		Раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной)	нет	Производственные столы универсальный механический привод или (и) овощерезательная	1	2020	10%	

обработки овощей)		машина				
		Моечная ванна	1	2020	10%	
		Холодильник	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Производственное помещение буфета-раздаточной	нет	Производственные столы, посудомоечную				
		Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами				
		Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфета-раздаточной	нет	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,				
		Стеллаж (шкаф),				
		Раковина для мытья рук				

4. Питание детей в общеобразовательной организации:

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания (да/нет);
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Бурковский Среднеахтубинского района Волгоградской области
- юридический адрес организации: 404151, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Бурковский, ул. Школьная, д. 6
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

5. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания на учебный год	№386 от 31.08.2021г. «О предоставлении компенсации стоимости питания обучающимся по очной форме обучения для льготной категории обучающихся 1-4 классов, детей из многодетных, малообеспеченных семей и лиц с ОВЗ»
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№03 от 10.01.2022г. «О внесении изменений в приказ МОУ СОШ х. Бурковский №387 от 31.08.2021

		«О создании бракеражной комиссии»
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 10.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температурного режима холодильного оборудования» от 10.01.2022
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температуры и влажности в складских помещениях» от 10.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража готовой пищевой продукции» от 10.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража скоропортящейся продукции» от 10.01.2022
8	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется от 10.01.2022
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется от 10.01.2022
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.2022
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 10.01.2022
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Ведомость контроля за рационом питания имеется, ведется с 10.01.2022
13	ДРУГОЕ	—

6. В общеобразовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (с кем заключен, номер и дата)
Планируемая дата заключения март-апрель 2022г.

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)
ООО Ситиматик Волгоград №6743/22 от 01.01.2022г.

Директор МОУ СОШ х. Бурковский
название образовательной организации




подпись

Попкова О.В.
фамилия, инициалы руководителя