

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

Адрес ОО х. Госпитомник, пер. Парковский, д. 3
Телефон 88447955367
Расчетная вместимость ДО 66 человек в одну смену
Фактически детей 68 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	Нет
5	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	
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	Да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
механическая	Да

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,

						MP2.4.0179-20 (наименование, кол- во штук)
Обеденный зал (комната приема пищи по группам)		Столы обеденные	10	2008	40%	
		Стулья	68	2007	40%	
		Раковины для мытья рук				
		Электрополотенца				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое (стол)	3	2005	50%	
Горячий цех	29,2	Плита электрическая	1	2000	90%	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2000	90%	
		Электрочайник				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные				
		Раковина для мытья рук	2	2004	50%	
Склады	4,7	Стеллажи,				
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
Холодный цех	нет	Производственные столы				
		контрольные весы				
		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				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов				
		Стеллаж (шкаф)	1	2009	50%	
		Раковина для мытья рук				
		Производственный стол				
Помещение для обработки яиц	нет	Три моечных ванны (емкости)				
		Емкость для обработанного яйца				
		Раковина для мытья рук				
Мучной цех	нет	Производственные столы	1	2009	50%	
		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
Доготовочный цех		Производственные столы	2	2010	50%	
		Контрольные весы				
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	4	2010	50%	
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук,				
Помещение для нарезки хлеба	нет	Производственный стол				
		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба	1	2011	50%	
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды	нет	Производственный стол	1	2011	50%	
		Моечные ванны	1	2011	50%	
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж	1	2004	50%	
Моечная тары	нет	Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех (первичной обработки овощей)	нет	Производственные столы,	1	2010	50%	
		раковина для мытья рук				
		Моечные ванны				
		Картофелеочистительная и овощерезательная машины,				
Овощной цех	нет	Раковина для мытья рук				
		Производственные столы	1	2008	50%	

(вторичной обработки овощей)		универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Моечная ванна	1	2008	50%	
		Холодильник	1	2010	40%	
		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 (дошкольное отделение)

- 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	№832 от 30.12.2021г. «Об организации питания дошкольников и сотрудников в МОУ СОШ х. Бурковский (дошкольное отделение) в 2021-2022 учебном году»

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 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 10.01.22
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 2022 г.

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